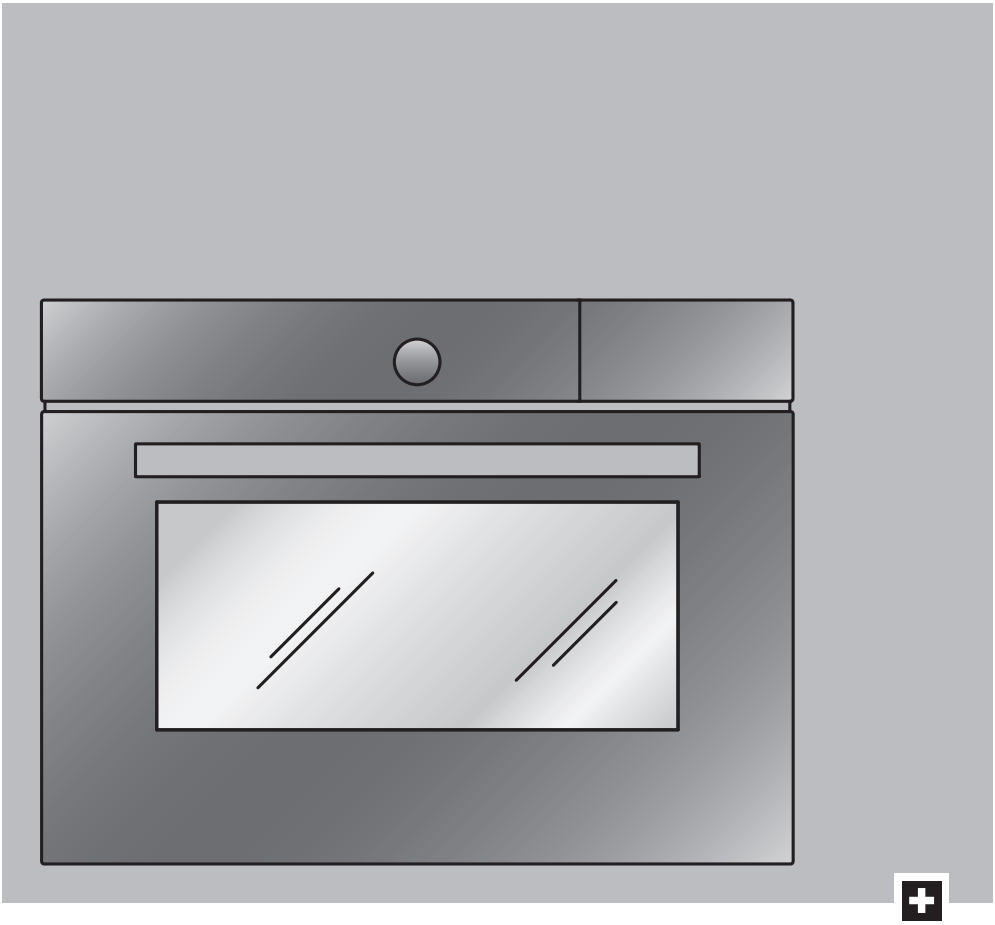


Mode d’emploi

Combi-Steam XSL

Cuiseur à vapeur combiné

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Tenez compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Domaine de validité

La famille de produit (numéro de modèle) correspond aux premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour:

Type	Famille de produits	Système de dimension
CSTXSL60	23005	60-450
CSTXSL60Y	23006	60-450

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

Un mode d'emploi en couleur peut être téléchargé sur le site Internet www.vzug.com.

© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2015

Table des matières

1 Consignes de sécurité 6
1.1 Symboles utilisés ... 6
1.2 Consignes de sécurité générales ... 7
1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil ... 8
1.4 Consignes d'utilisation ... 10

2 Elimination 13

3 Première mise en service 14

4 Description de l'appareil 15
4.1 Structure ... 15
4.2 Eléments de commande et d'affichage ... 15
4.3 Espace de cuisson ... 17
4.4 Accessoires ... 18

5 Modes de fonctionnement 21
5.1 Tableau des modes de fonctionnement ... 21
5.2 Cuisson à la vapeur ... 21
5.3 Air chaud ... 22
5.4 Air chaud avec vapeur ... 22
5.5 Régénération ... 23
5.6 Air chaud humide ... 24

6 Utilisation 25
6.1 Remplir le réservoir d'eau ... 26
6.2 Sélectionner et lancer un mode de fonctionnement ... 26
6.3 Contrôler et modifier les réglages ... 28
6.4 Régler la durée ... 29
6.5 Réglage du démarrage différé / de la fin ... 29
6.6 Température de la sonde ... 30
6.7 Interrompre le fonctionnement / arrêt anticipé ... 32
6.8 Modifier le mode de fonctionnement ... 32
6.9 Minuterie ... 33
6.10 Fin du fonctionnement ... 34
6.11 Arrêter l'appareil ... 36
6.12 Vider le réservoir d'eau ... 37

7 GourmetGuide 38
7.1 Livre de recettes ... 38
7.2 Recettes personnelles ... 40
7.3 CuissonMatic ... 44

7.4 Cuisiner pro ... 46
7.5 Rôtissage doux ... 47
7.6 Régénération automatique ... 52

8 EasyCook 54
8.1 Aperçu des groupes d'aliments ... 54
8.2 Sélectionner des aliments et lancer leur cuisson ... 55

9 Favoris 56
9.1 Créer des favoris ... 56
9.2 Sélectionner et lancer un favori ... 56
9.3 Modifier un favori ... 57
9.4 Effacer un favori ... 57

10 Trucs et astuces 58
10.1 Résultat de la cuisson non satisfaisant... ... 58
10.2 Conseils généraux ... 60
10.3 Economie d'énergie ... 60

11 Réglages utilisateur 61
11.1 Aperçu des réglages utilisateur ... 61
11.2 Ajuster les réglages utilisateur ... 61
11.3 Langue ... 62
11.4 Ecran ... 62
11.5 Horloge ... 62
11.6 Indications ... 63
11.7 Détartrer l'appareil ... 63
11.8 Dureté d'eau ... 64
11.9 Volume ... 64
11.10 Fonctions d'assistance ... 64
11.11 Température ... 65
11.12 Sécurité enfants ... 66
11.13 Informations sur l'appareil ... 66
11.14 Mode démonstration ... 66
11.15 Réglages d'usine ... 66

12 Entretien et maintenance 67
12.1 Nettoyage extérieur ... 67
12.2 Nettoyage de l'espace de cuisson ... 67
12.3 Nettoyage de la porte de l'appareil ... 68
12.4 Nettoyage du joint de la porte ... 70
12.5 Remplacer le joint de la porte ... 70
12.6 Remplacer la lampe halogène ... 70
12.7 Nettoyer les accessoires et la grille de guidage ... 71

12.8 Détartrage ... 72
13 Remédier soi-même aux dérangements 76
13.1 Que faire lorsque 76
13.2 Après une panne de courant ... 80
14 Accessoires et pièces de rechange 82
14.1 Accessoires ... 82
14.2 Accessoires spéciaux ... 82
14.3 Pièces de rechange ... 83
15 Caractéristiques techniques 84
15.1 Note pour les instituts d'essai ... 84
15.2 Mesure de la température ... 84
15.3 Fiche technique du produit ... 85
15.4 Standby-réduction automatique de la consommation ... 86
15.5 Note à propos de la licence «open source» ... 86
16 Index 87
17 Notes 90
18 Service & Support 91

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés

Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes au niveau de la sécurité.
Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures, un endommagement de l'appareil ou de l'installation!

Informations et consignes dont il faut tenir compte.

Informations concernant l'élimination

Informations concernant le mode d'emploi

► Indique les étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.

– Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail réalisée.

• Indique une énumération.

1.2 Consignes de sécurité générales

- Ne mettez l’appareil en service qu'après avoir lu le mode d’emploi.

- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés d’au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d’expérience et/ou de connaissances si ces enfants ou personnes sont sous surveillance ou ont reçu une instruction concernant l’utilisation en toute sécurité de l’appareil et ont compris les dangers qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- Si un appareil n’est pas équipé d’une ligne de raccordement au secteur et d’une fiche ou autres moyens de débranchement au secteur présentant sur chaque pôle une largeur d’ouverture de contact conforme aux conditions de la catégorie de surtension III pour coupure complète, un dispositif de coupure doit être intégré à l’installation électrique à pose fixe selon les dispositions de construction.
- Si la ligne de raccordement au secteur de cet appareil est endommagée, elle doit être remplacée par le fabricant ou par son service après-vente ou par une personne de qualification analogue afin d’éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

- LISEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES ET CONSERVEZ-LES POUR UNE UTILISATION ULTERIEURE.
- AVERTISSEMENT: pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Veillez à éviter tout contact avec les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
- AVERTISSEMENT: les parties accessibles peuvent devenir brûlantes lors de l'utilisation. Eloignez les jeunes enfants de l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou d'autres utilisations similaires, notamment dans les cuisines réservées au personnel de magasins, de bureaux et d'autres structures commerciales, dans les domaines agricoles, pour les clients des hôtels et autres établissements résidentiels ou dans les chambres d'hôte.
- Un tiroir chauffant de l'appareil et son contenu deviennent brûlants.
- N'utilisez ni produit nettoyant abrasif agressif, ni grattoir métallique coupant pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ceux-ci risqueraient de rayer la surface de la vitre, ce qui pourrait détruire le verre.
- Sur les appareils avec autonettoyage pyrolytique: les fortes salissures doivent être éliminées et tous les accessoires (vaisselle, plaques à gâteaux, éléments coulissants, grilles de guidage) doivent être retirés avant l'autonettoyage pyrolytique.
- Utilisez uniquement la sonde de température de l'aliment à cuire recommandée pour ce four.

- N’utilisez jamais d’appareil de nettoyage à vapeur.
- AVERTISSEMENT: avant de changer l’ampoule, assurez-vous que l’appareil est éteint et débranché du secteur afin d’éviter tout risque d’électrocution.
- L'utilisation correcte des tiroirs est évoquée au chapitre «Accessoires».

1.4 Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour faire flamber un mets ou le faire cuire avec une grande quantité de graisse! Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation erronée ou inadéquate.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire sécher des animaux, des textiles, du papier, etc.!
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer une pièce.
- L'appareil ne doit être monté et utilisé qu'à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C. En cas de risque de gel, l'eau résiduelle dans les pompes peut geler et les endommager.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces et parties sous tension, doit uniquement être effectuée par le fabricant, son service clientèle ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation ou des dysfonctionnements. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, tenez compte des indications figurant au chapitre «Service & Support». Si besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Son utilisation correcte reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes contenues dans ce mode d'emploi.

Utilisation

- Utilisez la fonction de sécurité enfants.

- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service clientèle.
- Dès qu'un dysfonctionnement est constaté, débranchez l'appareil du secteur.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'aucun corps étranger ou animal ne se trouve dans l'espace de cuisson.
- Ne conservez aucun objet pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire dans l'espace de cuisson ou le tiroir chauffant de l'appareil. Ne placez jamais dans l'espace de cuisson ou dans le tiroir chauffant de l'appareil des aliments ou des matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que des produits de nettoyage, sprays pour four, etc.
- Pour les appareils avec gril: laissez la porte de l'appareil fermée lorsque vous utilisez le gril. Sinon, la chaleur pourrait endommager les éléments de commande et d'affichage ou les meubles encastrés situés au-dessus de l'appareil.

Attention, risque de brûlure!

- L'appareil devient brûlant durant l'utilisation. La porte de l'appareil devient également très chaude.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur brûlante ou de l'air brûlant peuvent s'échapper de l'espace de cuisson.
- Une fois arrêté, l'appareil reste chaud pendant un long moment et sa température redescend lentement à la température ambiante. Attendez que l'appareil ait refroidi avant d'effectuer des travaux de nettoyage, par exemple.
- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de faire chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments réchauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.

- Si vous remarquez un dégagement de fumée dû à un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée et coupez l'alimentation électrique.
- Les accessoires placés dans l'espace de cuisson deviennent brûlants. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

Attention, risque de blessure!

- Veillez à ce que personne n'introduise les doigts dans la charnière de la porte. Il existe un risque de blessure si vous bougez la porte de l'appareil. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- Ne laissez la porte de l'appareil ouverte qu'en position encliquetée. Lorsque la porte est ouverte, il existe un risque de trébuchement ou de coincement. Ne vous asseyez ou ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil, ne posez pas d'objets dessus.
- Pour les cuisinières: une protection cuisinière enfants peut être installée pour protéger les enfants en bas âge. Ce dispositif est vendu dans le commerce.

Attention, danger de mort!

- Risque d'asphyxie! Gardez les éléments d'emballage comme les films plastiques et le polystyrène hors de portée des enfants. Les éléments d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants.

Prévenir les dommages sur l'appareil

- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Pour les appareils avec chaleur de sole visible: ne placez jamais d'objets directement sur la chaleur de sole.
- Sur les appareils sans chaleur de sole visible (corps de chauffe), n'utilisez pas de garniture d'espace de cuisson en aluminium.
- Dans l'espace de cuisson, n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
- Ne coupez pas à l'aide de couteaux ou de molettes sur la plaque à gâteaux afin de ne pas l'endommager.
- Afin d'éviter la corrosion, laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. Toute pénétration d'eau endommage l'appareil.

2 Elimination

Emballage

- Les éléments d'emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Débranchez l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation non conforme, en particulier par des enfants qui jouent, rendez l'appareil inutilisable.
- Retirez la fiche de la prise électrique ou faites démonter le branchement par un électricien. Coupez ensuite le cordon de l'appareil.
- Retirez le verrouillage de porte ou rendez-le inutilisable.

Elimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux dispositions locales. Adressez-vous aux autorités compétentes de votre commune, à votre centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

3 Première mise en service

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, effectuer les opérations suivantes:

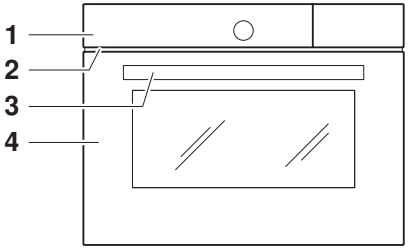
- ▶ Retirer les matériaux d'emballage et de transport ainsi que les films de protection bleus, le cas échéant, de l'espace de cuisson.
- ▶ Régler l'heure (voir page 62).
- ▶ Nettoyer l'espace de cuisson et les accessoires.
- ▶ Adapter éventuellement la dureté de l'eau dans les réglages utilisateur (voir page 64).
- ▶ Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche et froide et l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.
- ▶ Faire chauffer l'espace de cuisson vide (sans grille, plaques, etc.) en mode de fonctionnement à 180 °C pendant env. 30 minutes.

Aérer la pièce durant cette période car un dégagement d'odeur et de fumée peut se produire.

Toutes les indications de température données dans ce mode d'emploi sont en degrés Celsius. Les conversions correspondantes s'appliquent avec le réglage utilisateur «Degrés Fahrenheit» (voir page 65).

4 Description de l’appareil

4.1 Structure



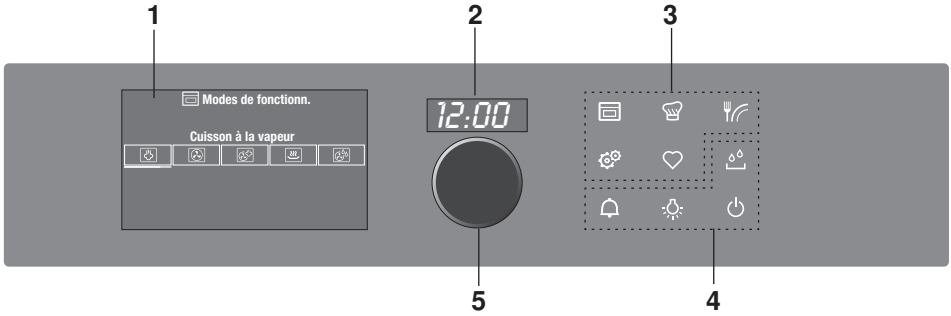
1 Eléments de commande et d’affichage

2 Ouverture de ventilation

3 Poignée de la porte

4 Porte de l’appareil

4.2 Eléments de commande et d’affichage



1 Ecran

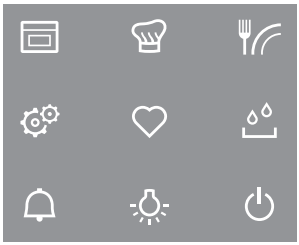
2 Afficheur numérique (durée/minuterie/heure)

3 Touches de menu

4 Touches d’action

5 Bouton de réglage

Aperçu des touches à effleurement

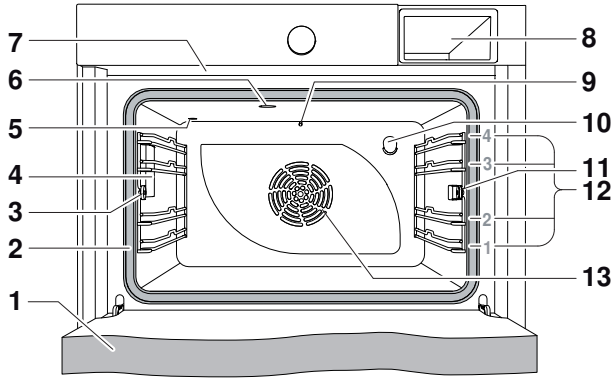


- Modes de fonctionnement
- GourmetGuide
- EasyCook
- Réglages utilisateur
- Favoris
- Réservoir d’eau
- Minuterie
- Éclairage de l’espace de cuisson
- Arrêt

4.3 Espace de cuisson

Détérioration de l’appareil par garniture d’espace de cuisson ou feuille d’aluminium.

Ne placez pas de garniture d’espace de cuisson ni de feuille aluminium sur le fond de l’espace de cuisson.



1 Porte de l’appareil

2 Joint de porte

3 Ecrou moleté

4 Eclairage de l’espace de cuisson

5 Sonde d’atmosphère

6 Ventilation de l’espace de cuisson

7 Fente d’aération

8 Compartiment pour le réservoir d’eau

9 Sonde de température

10 Entrée de vapeur

11 Prise pour sonde de température de l’aliment à cuire

12 Niveaux

13 Ventilateur d’air chaud

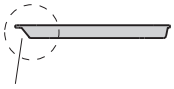
4.4 Accessoires

Détérioration due à une utilisation incorrecte!
N’utilisez ni couteaux ni molettes sur les accessoires.

Plaque à gâteaux avec TopClean

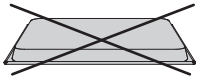
- Moule pour les tartes et les biscuits
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille
- Si la plaque n’est pas entièrement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer. Il s’agit d’un phénomène normal. La plaque reprend sa forme d’origine lorsqu’elle refroidit.
- Ne convient pas pour les modes de fonctionnement , et ainsi que pour GourmetGuide.

► Utiliser une plaque en acier inox à la place.



1

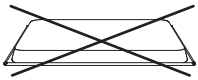
► Veillez à ce que le «biseau» **1** de la plaque à gâteaux dans l’espace de cuisson soit à l’arrière.



► Utilisez la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l’envers.

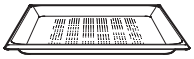
Plaque en inox

- Bac récupérateur en combinaison avec la grille et le bac de cuisson perforé
- Moule pour les feuilletés apéritifs et le pain
- Si la plaque n'est pas entièrement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer. Il s'agit d'un phénomène normal. La plaque reprend sa forme d'origine lorsqu'elle refroidit.
- Convient pour les modes de fonctionnement [hand], [grill] et [grill+fan] ainsi que pour [chef] GourmetGuide.



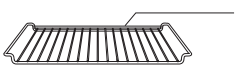
► Utilisez la plaque exclusivement dans la position normale – et non à l'envers.

Bac de cuisson perforé



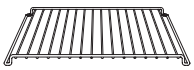
- Pour la cuisson de légumes, de viande et poisson frais ou surgelés
- Niveau pour petits moules à flan, bocaux à stériliser, etc.
- Extraction du jus des fruits, baies, etc.

Grille



- Niveau pour les plats à rôti et les moules
- Niveau pour la viande, les pizzas surgelées, etc.

► Veiller à ce que la traverse **1** soit à l'arrière de l'espace de cuisson. L'aliment à cuire peut ainsi être retiré de l'espace de cuisson en toute sécurité.



- Refroidissement de pâtisseries

Sonde de température de l’aliment à cuire

- Mesure de la température au cœur des aliments

«EasyCook» donne des valeurs indicatives de température au cœur des aliments.

Ne convient pas pour des températures supérieures à 230 °C. Conservez un écart d’au moins 5 cm entre la sonde de température de l’aliment à cuire et le haut de l’espace de cuisson.

Accessoires spéciaux

Placez les accessoires non fournis avec l’appareil sur la grille.

► Vous trouverez les accessoires spéciaux sur www.vzug.com

5 Modes de fonctionnement

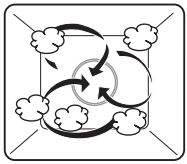
5.1 Tableau des modes de fonctionnement

L'ensemble des modes de fonctionnement sont décrits ci-après.

Reportez-vous aux indications figurant dans les «Trucs et astuces» (voir page 58) et «EasyCook».

5.2 Cuisson à la vapeur

Plage de température	30–100 °C
Valeur proposée	100 °C
Niveau	1 à 4



L'espace de cuisson est simultanément chauffé avec de la vapeur et de l'air chaud. L'aliment à cuire est chauffé ou cuit par la vapeur.

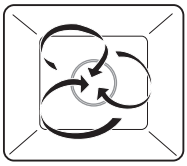
Utilisation

- Cuisson de légumes, riz, céréales, légumineuses et recettes aux œufs
- Pochage de viande, volaille et poisson
- Extraction du jus des fruits et baies
- Confection de yaourts
- Préparation de conserves

Il est possible de cuire sur plusieurs niveaux simultanément.

► Introduisez la plaque en inox sous le bac de cuisson perforé.

5.3 Air chaud



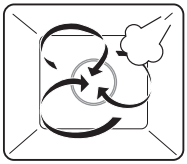
Plage de température	30–230 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	2 ou 1 + 3

L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe situé derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène.

Utilisation

- Gâteaux, petits gâteaux, pains et rôtis sur 1 ou 2 niveaux

5.4 Air chaud avec vapeur



Plage de température	80–230 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	2 ou 1 + 3

L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe situé derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène. Du fait de la vapeur qui se condense, l'énergie est transférée à l'aliment à cuire de manière plus efficace que par la cuisson à l'air chaud. Le processus de cuisson est ainsi accéléré.
La vapeur à plus de 100 °C n'est pas visible.

Utilisation

- Pâtisseries à pâte levée et feuilletée, pains, tresses
- Soufflés, gratins
- Viande
- Produits surgelés et plats préparés

Convient particulièrement pour la cuisson avec peu de matières grasses de produits surgelés comme les frites au four ou les rouleaux de printemps.

Il est possible de désactiver et réactiver la vapeur en cours de fonctionnement.

► Démarrer le mode de fonctionnement.

► Pour désactiver l'amenée de vapeur, sélectionner ⏻ «Désactiver la vapeur» dans les réglages du mode de fonctionnement.

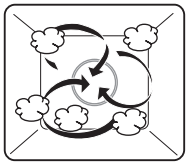
– Le symbole ⏻ s'éteint.

► Pour réactiver l'amenée de vapeur, sélectionner ⏻ «Activer la vapeur».

– Le symbole ⏻ s'allume.

5.5 Régénération

Plage de température	80–200 °C
Valeur proposée	120 °C
Niveau	1 à 4



L'espace de cuisson est chauffé avec de la vapeur et de l'air chaud. L'aliment est réchauffé en douceur et ne se dessèche pas.

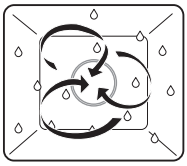
Utilisation

- Réchauffage d'aliments précuits et de plats préparés

Il est possible d'utiliser la régénération sur plusieurs niveaux simultanément.

5.6 Air chaud humide

Plage de température	30–230 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	2 ou 1 + 3



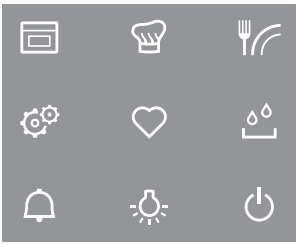
L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe situé derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène. Un minimum de vapeur est évacué de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.

Utilisation

- Rôtir, braiser

6 Utilisation

Les différents menus principaux ou fonctions se sélectionnent en effleurant la touche correspondante. Les touches à effleurement et les fonctions sélectionnées sont allumées en blanc, tandis que les autres fonctions sélectionnables sont allumées en orange.
Les réglages et les fonctions qui ne peuvent pas être sélectionnés ou modifiés dans les différents menus sont grisés.
Les touches à effleurement suivantes existent dans les menus principaux ou fonctions ci-après:



- Modes de fonctionnement
- GourmetGuide
- EasyCook
- Réglages utilisateur
- Favoris
- Réservoir d'eau
- Minuterie
- Éclairage de l'espace de cuisson
- Arrêt

Fonctions du bouton de réglage

Presser	• Mettre l'appareil en marche • Sélectionner / ouvrir un sous-menu, un réglage, etc. • Confirmer / fermer un message • Activer / désactiver un réglage utilisateur
Tourner	• Navigation dans les sous-menus • Modifier / régler une valeur, un réglage utilisateur

6.1 Remplir le réservoir d'eau

N'utilisez ni eau déminéralisée (filtrée) ni eau distillée.

► Si l'appareil est à l'arrêt: Presser d'abord le bouton de réglage.

► Effleurer la touche .

– Le réservoir d'eau est poussé vers l'avant.

► Dégager le réservoir d'eau pour le remplir.

► Remplir le réservoir d'eau potable fraîche et froide et refermer son couvercle.

► Insérer le réservoir rempli d'eau dans le compartiment prévu à cet effet.

Rajouter de l'eau

Le contenu du réservoir d'eau suffit normalement pour une cuisson.
Si de l'eau doit être ajoutée:

► Remplir le réservoir de 0,5 l d'eau au maximum pour qu'il ne déborde pas en fin de fonctionnement.

6.2 Sélectionner et lancer un mode de fonctionnement

► Si l'appareil est éteint: Presser d'abord le bouton de réglage.

► Si l'appareil se trouve dans un autre menu: Effleurer la touche .

– Les modes de fonctionnement s'affichent à l'écran.

► Sélectionner le mode de fonctionnement.

– Les réglages du mode de fonctionnement s'affichent à l'écran, au-dessus de la température apparaît la valeur proposée.

► Régler les valeurs pour la durée, la fin et/ou la température cible selon les besoins et confirmer.

«Tip and go»

Dès que tous les réglages nécessaires au mode de fonctionnement sont effectués, une barre court sur l'écran pendant 20 secondes. Si pendant ce délai, aucun autre réglage n'est entrepris, le fonctionnement démarre automatiquement. Si un réglage est modifié, «Tip and go» redémarre.

Vous pouvez adapter (voir page 61) la durée de «Tip and go» dans les réglages utilisateur ou désactiver «Tip and go».

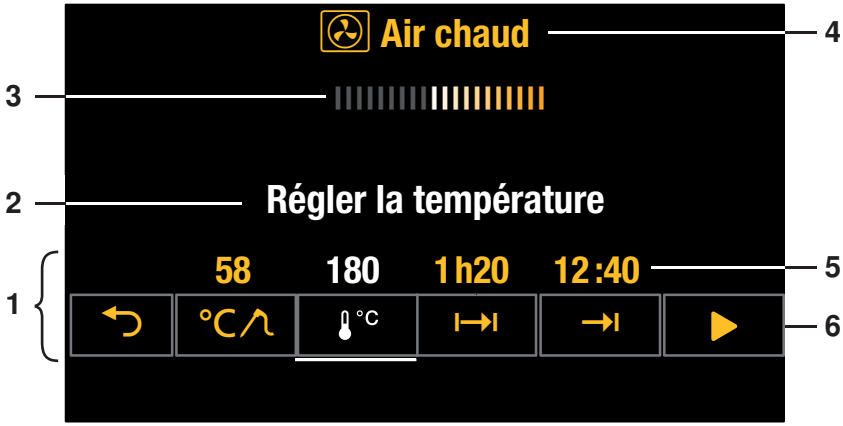
► Pour démarrer le fonctionnement immédiatement, c.-à-d. sans «Tip and go», sélectionner ►.

– Si elle est réglée, la durée restante apparaît à l'écran et sur l'afficheur numérique.

Une fois lancé, le mode de fonctionnement réglé ne peut plus être modifié.

Sur les appareils sans poignée: La poignée reste sortie jusqu'après la fin du fonctionnement. Elle n'est rentrée que lorsque l'appareil a suffisamment refroidi.

Aperçu de l'écran



1	Réglages du mode de fonctionnement	**4**	Mode de fonctionnement avec symbole
2	Position actuelle du bouton de réglage / réglage sélectionné	**5**	Valeurs réglées / valeurs proposées
3	«Tip and go»	**6**	Symboles des réglages

6.3 Contrôler et modifier les réglages

► Sélectionner le symbole du réglage souhaité.

► Pour modifier la valeur: Tourner le bouton de réglage vers la droite ou la gauche.

► Confirmer le réglage en pressant le bouton de réglage.

– Les réglages du mode de fonctionnement s'affichent à l'écran.

– La valeur modifiée est visible au-dessus du symbole correspondant.

La fin ne peut être modifiée que pendant les 60 premières secondes du fonctionnement.

6.4 Régler la durée

Dès que la durée réglée est écoulée, le mode de fonctionnement sélectionné s'arrête automatiquement.

► Sélectionner le mode de fonctionnement souhaité.

► Sélectionner |→| dans les réglages du mode de fonctionnement.

► Régler la durée souhaitée (max. 9h 59min) et confirmer.

– La durée et l'heure de fin de fonctionnement calculée sont indiquées dans les réglages du mode de fonctionnement.

– Fin du fonctionnement / Durée écoulée (voir page 34)

6.5 Réglage du démarrage différé / de la fin

Le démarrage différé est actif lorsque la durée et l'heure d'arrêt sont définies pour le mode de fonctionnement sélectionné.
L'appareil s'allume et s'éteint automatiquement au moment souhaité.
Si vous utilisez la sonde de température de l'aliment à cuire, une durée estimée doit être réglée. Vous trouverez des valeurs indicatives dans «EasyCook».
L'appareil démarre de façon différée et s'éteint lorsque la température cible réglée est atteinte. Selon la durée estimée, cela peut être un peu plus tôt ou un peu plus tard que l'heure d'arrêt réglée.

Les aliments facilement périssables ne doivent pas rester à température ambiante.

Avant de régler le démarrage différé

► Placer les aliments à cuire dans l'espace de cuisson.

► Sélectionner le mode de fonctionnement souhaité.

► Régler la température.

► Régler la durée.

Régler le démarrage différé

► Sélectionner →| dans les réglages du mode de fonctionnement.

– L'heure d'arrêt calculée à partir de la durée s'affiche.

► Régler l'heure d'arrêt souhaitée et confirmer.

– L'écran indique la durée restante jusqu'au démarrage.

– L'écran s'éteint au bout de 3 minutes, la touche à effleurement est allumée en blanc. Il est possible de consulter l'écran à tout moment en pressant le bouton de réglage.

– L'appareil reste éteint jusqu'à 3 minutes avant le démarrage automatique.

► Contrôler et modifier les réglages (voir page 28).

Exemple

► Sélectionner le mode de fonctionnement et 180 °C.

► Régler à 8 heures une durée de 1 heure et 15 minutes.

► Régler l'heure d'arrêt sur 11h30.

– L'appareil se met en marche automatiquement à 10h15 et s'arrête à 11h30.

6.6 Température de la sonde

Utilisez seulement la sonde de température de l'aliment à cuire fournie. Ne nettoyez pas cette sonde au lave-vaisselle et gardez l'étui toujours propre.

La sonde de température de l'aliment à cuire permet de mesurer la température au cœur de l'aliment à cuire (ce que l'on appelle la **température de la sonde**). Dès que l'aliment à cuire atteint la **température cible** souhaitée (la température de la sonde que l'aliment doit avoir à la fin de la cuisson), le fonctionnement s'arrête automatiquement. La température de la sonde peut également être uniquement mesurée, sans que le fonctionnement soit arrêté.

Pour une mesure correcte de la température au cœur de la viande, la sonde de température doit être placée au centre de l'aliment à cuire et recouverte intégralement par celui-ci, si possible.
La température cible optimale dépend du morceau de viande et du degré de cuisson.
Reportez-vous aux indications concernant les températures cibles figurant dans «EasyCook».

Réglage

▶ Sélectionner le mode de fonctionnement et régler la température.

▶ Sélectionner ⌒°C dans les réglages du mode de fonctionnement.

▶ Régler la température cible souhaitée et confirmer.

▶ Pour démarrer le fonctionnement, sélectionner ▶.

Le mode de fonctionnement ne peut démarrer que si la sonde de température de l'aliment à cuire est en place.

▶ Contrôler et modifier les réglages (voir page 28).

– Pendant la cuisson, la température actuelle de la sonde s'affiche dans la partie supérieure de l'écran.

– La température cible réglée s'affiche au-dessus de ⌒°C.

– Une fois la température cible atteinte, le fonctionnement s'arrête automatiquement, voir également Fin du fonctionnement (voir page 34).

Si la viande reste dans l'espace de cuisson après l'arrêt, la température de la sonde continue d'augmenter du fait de la chaleur résiduelle.

Mesure de la température de la sonde uniquement

Si vous souhaitez uniquement mesurer la température de la sonde, sans que le fonctionnement soit automatiquement arrêté une fois la température cible atteinte, procédez comme suit:

▶ Sélectionner le mode de fonctionnement et régler la température et, si souhaité, la durée.

▶ Mettre la sonde de température de l'aliment à cuire en place.

▶ Démarrer le mode de fonctionnement.

– Pendant la cuisson, la température actuelle de la sonde s'affiche dans la partie supérieure de l'écran.

6.7 Interrompre le fonctionnement / arrêt anticipé

► Sélectionner le mode de fonctionnement ■ dans les réglages ou effleurer la touche ⏻.

– Un signal acoustique retentit.

– Le mode de fonctionnement réglé est interrompu.

– L'écran indique le symbole de la chaleur résiduelle ♨ ainsi que p. ex.: «🌀 Air chaud interrompu».

► Si vous devez démarrer un nouveau mode de fonctionnement: Effleurer la touche ▭.

► Si vous devez arrêter l'appareil: Effleurer la touche ⏻.

Ou:

► Maintenir pressée la touche ⏻ pendant 2 secondes.

– Un signal acoustique retentit.

– Le mode de fonctionnement réglé est interrompu et l'appareil s'arrête.

– L'écran indique le symbole de la chaleur résiduelle ♨ ainsi que p. ex.: «🌀 Air chaud interrompu».

6.8 Modifier le mode de fonctionnement

Si aucun mode de fonctionnement n'est actif:

► Sélectionner ⮌ dans les réglages du mode de fonctionnement activé.

– Le menu des modes de fonctionnement s'affiche.

Si un mode de fonctionnement est déjà actif:

► Sélectionner ■ ou effleurer la touche ⏻.

– Le mode de fonctionnement réglé est interrompu.

► Effleurer la touche ▭ et sélectionner un nouveau mode de fonctionnement.

6.9 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électronique. Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

Régler et lancer la minuterie

► Effleurer la touche 🔔.

– La valeur proposée «10min» s'affiche à l'écran.

► Tourner le bouton de réglage et régler la durée souhaitée.

– La durée ainsi que la fin de la minuterie s'affichent à l'écran.

Le réglage se fait:

- En dessous de 10 minutes par pas de 10 secondes, p. ex. 9min 50s.
- Au-delà de 10 minutes, par pas d'une minute, p. ex. 1h 12min.

La durée maximale de la minuterie est de 9h 59min.

► Confirmer en pressant le bouton de réglage.

– La minuterie est lancée.

– Si aucun mode de fonctionnement avec durée réglée n'est actif, la durée restante de la minuterie est affichée sur l'afficheur numérique.

– La touche à effleurement 🔔 est allumée en blanc.

– Si l'appareil se trouvait dans un autre menu avant le réglage de la minuterie, p. ex. dans les modes de fonctionnement: Le menu ou le sous-menu choisi dans ce menu est affiché, p. ex. le mode de fonctionnement en cours.

– Si l'appareil ne se trouvait pas dans un autre menu: L'écran s'assombrit.

Contrôler et modifier la durée

► Effleurer la touche 🔔.

– La durée restante s'affiche à l'écran.

► Réduire ou prolonger la durée en tournant le bouton de réglage.

► Confirmer la réduction ou la prolongation.

Temps écoulé

Lorsque la durée réglée est écoulée:

– un signal acoustique retentit.

– «Temps écoulé» s'affiche à l'écran.

► Pour fermer le message, sélectionner ✓.

Arrêter la minuterie avant terme

► Effleurer la touche 🔔.

– La durée restante s'affiche à l'écran.

► Régler la minuterie sur 0 en tournant le bouton de réglage et confirmer.

Ou, si la minuterie est la seule fonction active:

► Effleurer la touche ⏻.

Ou, si l'appareil doit être éteint:

► Effleurer 2× la touche ⏻.

6.10 Fin du fonctionnement

Lorsque la durée réglée est écoulée ou lorsque la température cible réglée est atteinte:

– le mode de fonctionnement sélectionné s'arrête automatiquement.

– un signal acoustique retentit.

– trois options s'affichent à l'écran:

- Sélectionner ▭ pour choisir un nouveau mode de fonctionnement
- Sélectionner ↦⋮ pour prolonger le fonctionnement
- Sélectionner ⏻ pour arrêter l'appareil.

– L'appareil s'arrête automatiquement au bout de 3 minutes sans aucune interaction.

Vous pouvez adapter (voir page 62) le délai d'arrêt de l'appareil selon vos besoins.

– Tant que la température est supérieure à 80 °C, l'écran indique le symbole de la chaleur résiduelle ♨.

Pendant cette durée, les plats peuvent être maintenus au chaud avec la chaleur résiduelle pendant un certain temps.
Dès que la température baisse en dessous de 80 °C, l'ensemble des affichages s'éteint.
Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner.

Pour les appareils sans poignée, les affichages et les touches à effleurement s'éteignent seulement lorsque la poignée peut être rentrée. Le symbole de la chaleur résiduelle ♨ reste affiché même si cette chaleur est inférieure à 80 °C.

Avec tous les modes de fonctionnement à vapeur, une réduction de vapeur peut avoir lieu à la fin. La vapeur est évacuée de l'espace de cuisson vers le milieu ambiant pendant 1 minute environ. Ce processus permet d'éviter un fort dégagement de vapeur à l'ouverture de la porte de l'appareil. Celle-ci peut cependant être ouverte à tout moment.

Retirer l'aliment à cuire

Risque de brûlure!

A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur chaude ou de l'air chaud peut s'échapper de l'espace de cuisson.

Les accessoires sont brûlants. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

► Retirer l'aliment cuit de l'espace de cuisson.

► La condensation et les morceaux d'aliments doivent être totalement éliminés de l'espace de cuisson après chaque cuisson à la vapeur.

► Essuyer l'eau résiduelle et les salissures avec un chiffon humide, afin d'éviter la corrosion et la formation d'odeurs.

► Laisser la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi et sec.

6.11 Arrêter l'appareil

► Effleurer la touche ⏻.

– Un signal acoustique retentit.

– Un mode de fonctionnement ou une utilisation en cours est terminé; si activé, la minuterie, l'éclairage de l'espace de cuisson ou le chauffe-plat continue de fonctionner.

– L'écran indique le symbole de la chaleur résiduelle ♨.

– Après tous les modes de fonctionnement à la vapeur, l'écran indique: «Vidange en cours. Ne pas retirer le réservoir d'eau.»

► Effleurer de nouveau la touche ⏻.

– Toutes les touches à effleurement s'éteignent.

– Toutes les fonctions sont terminées et désactivées.

Ou, à la fin du fonctionnement:

► Sélectionner l'option ⏻ sur l'écran.

– Un signal acoustique retentit.

– Si activé, la minuterie, l'éclairage de l'espace de cuisson ou le chauffe-plat continue de fonctionner.

– L'écran indique le symbole de la chaleur résiduelle ♨.

► Effleurer la touche ⏻.

– Toutes les touches à effleurement s'éteignent.

– Toutes les fonctions sont terminées et désactivées.

L'appareil est arrêté lorsqu'aucune touche à effleurement n'est allumée et que l'écran est éteint.
Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner.

6.12 Vider le réservoir d'eau

Risque de brûlure!

L'eau se trouvant dans le réservoir peut être très chaude. Si l'écran indique: «Ne pas retirer le réservoir d'eau», la température de l'eau résiduelle est trop élevée. Ne retirez pas le réservoir d'eau!
Pour des raisons de sécurité, l'eau résiduelle n'est pompée que lorsque sa température descend au-dessous d'une certaine température déterminée.

L'eau résiduelle est repompée dans le réservoir d'eau après l'arrêt de l'appareil.
L'écran indique: «L'eau est pompée». Après le repompage de l'eau:

► Effleurer la touche .

– Le réservoir d'eau est poussé vers l'avant.

► Retirer le réservoir d'eau, videz-le et séchez-le.

► Remettre le réservoir d'eau en place.

Un nouveau mode de fonctionnement peut être lancé à tout moment.

7 GourmetGuide

Le GourmetGuide comporte plusieurs programmes qui vous facilitent autant que possible la préparation des plats. Les programmes suivants peuvent être appelés:

- Recettes
- CuissonMatic
- Cuisiner pro
- Rôtissage doux
- Régénération automatique

7.1 Livre de recettes

Un livre de recettes contient des recettes adaptées à l'appareil. Elles sont déjà programmées dans l'appareil et se déroulent automatiquement après le démarrage.

Les livres de recettes suivants sont disponibles pour votre appareil:

- Magie de la cuisson à la vapeur

Démarrer une recette

Pour les recettes sans préchauffage, l'aliment à cuire peut être enfourné dans l'espace de cuisson froid.

► Si l'appareil est éteint: Appuyer d'abord sur le bouton de réglage.

► Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche et froide et l'introduire dans le compartiment prévu à cet effet.

► Effleurer la touche .

► Sélectionner .

► Sélectionner le livre de recettes souhaité ou «Mes recettes».

► Pour accéder à la sélection des recettes, sélectionner .

► Sélectionner une recette.

– Les réglages de la recette s'affichent à l'écran.

► Si souhaité, régler la fin ou un démarrage différé.

Pour les recettes issues des livres de recettes, un démarrage différé n'est possible que si l'espace de cuisson n'a pas besoin d'être préchauffé et si l'aliment à cuire ne doit pas être tourné ou remué pendant la recette par exemple.

► Pour démarrer la recette, sélectionner ▶.

– La recette démarre.

– L'étape de la recette actuellement en cours, la durée restante de l'étape ainsi que la durée totale de la recette s'affichent à l'écran.

– L'afficheur numérique indique la durée restante de l'étape de la recette actuellement en cours.

Pendant le déroulement de la recette

Pendant le déroulement de la recette, il peut s'avérer nécessaire d'ouvrir la porte de l'appareil, p. ex. pour retourner l'aliment ou pour verser une liaison dessus. Dans ce cas, le fonctionnement est arrêté et une instruction s'affiche à l'écran, indiquant ce qui est à faire.
Pour poursuivre la recette, procéder comme suit:

► Ouvrir la porte de l'appareil.

► Effectuer l'action, p. ex. retourner l'aliment.

► Fermer la porte de l'appareil et sélectionner ✓ sur l'écran.

– La recette se poursuit.

Interrompre la recette

► Sélectionner ■ dans les réglages de la recette.

– L'écran indique: «Interrompre la recette actuelle?»

► Pour interrompre la recette, sélectionner «Oui».

– La recette est interrompue.

– L'écran indique le symbole de la chaleur résiduelle ⚠.

7.2 Recettes personnelles

Vous pouvez créer et enregistrer jusqu'à 24 recettes selon vos propres idées. Une recette peut comporter plusieurs étapes avec des modes de fonctionnement au choix, avec Cuisiner pro, des pauses et des intervalles, qui se déroulent automatiquement après le démarrage. Vous pouvez aussi modifier et enregistrer des recettes existantes.

Créer une recette personnelle

▶ Si l'appareil est éteint: Presser d'abord le bouton de réglage.

▶ Effleurer la touche .

▶ Sélectionner .

▶ Sélectionner .

▶ Pour créer une nouvelle recette, sélectionner +.

– La sélection des modes de fonctionnement avec Cuisiner pro, s'affiche à l'écran.

▶ Sélectionner le mode de fonctionnement souhaité.

▶ Régler la température cible, la durée ou la température pour l'étape 1.

Si seule la température est réglée, cette étape dure jusqu'à ce que l'espace de cuisson ait atteint la température souhaitée. Elle correspond au préchauffage.

▶ Pour confirmer les réglages, sélectionner ✓.

▶ Pour ajouter une nouvelle étape, sélectionner +.

▶ Régler un mode de fonctionnement, une pause ou un intervalle pour l'étape 2.

Dans le cas de l'étape intermédiaire → «Intervalle», le chauffage continue et la température de l'espace de cuisson reste constante. Dans le cas de l'étape intermédiaire ❚❚ «Pause», le chauffage s'arrête et la température de l'espace de cuisson baisse..

▶ Pour enregistrer les réglages, sélectionner ✓.

– L'aperçu des étapes réglées s'affiche à l'écran.

▶ Régler les étapes suivantes de la même manière. Une recette peut comporter jusqu'à 9 étapes au total.

▶ Pour enregistrer la recette, sélectionner .

– L’aperçu des emplacements de mémoire disponibles s’affiche à l’écran.

► Sélectionner l’emplacement de mémoire (vierge) souhaité et confirmer.

► Saisir le nom de la recette à l’aide du clavier qui s’affiche et confirmer avec ✓.

– La recette est enregistrée.

– L’écran indique: «Exécuter la recette?» Si vous ne voulez pas exécuter la recette, vous revenez au menu principal des recettes.

Durée d’une étape

La durée d’une étape dépend du fait que des valeurs doivent être réglées pour la température cible, la durée ou la température. Si plusieurs valeurs, comme la durée et la température, ont été réglées, une seule sera décisive pour la durée de l’étape.
Le tableau ci-après indique les priorités dans l’ordre décroissant:

	Réglage
1	Température cible
2	Durée
3	Température

Interrompre la saisie / la modification d’une recette

► Dans l’aperçu des étapes réglées, sélectionner ⮌.

– L’écran indique: «Interrompre vraiment la saisie de la recette?»

► Pour interrompre la saisie de la recette, sélectionner «Oui».

– Le menu des recettes personnelles s’affiche à l’écran ou le menu du livre de recettes si une recette du livre de recettes a été modifiée.

Arrêter l'étape avant terme

Possible uniquement avec «Mes recettes». Si vous constatez p. ex. pendant le déroulement de la recette que l'aliment à cuire ou l'espace de cuisson est prêt pour l'étape suivante de la recette, bien que l'étape en cours ne soit pas encore entièrement achevée, vous pouvez terminer l'étape de façon anticipée.

► Sélectionner le symbole pour la température cible, la durée ou la température dans les réglages du mode de fonctionnement. Respecter les priorités concernant la durée des étapes, comme indiqué sous «Durée d'une étape».

► Régler la valeur affichée sur 0 ou la réduire jusqu'à ce qu'elle soit inférieure à la valeur actuellement mesurée.

► Confirmer en appuyant sur le bouton de réglage.

– L'étape est terminée.

– Si cette étape était la dernière de la recette, celle-ci est également terminée.

– Si cette étape n'était pas la dernière de la recette, l'étape suivante démarre.

Modifier une recette

Chaque recette – d'un livre de recettes ou de Mes recettes – peut être copiée et modifiée.

► Sélectionner le livre de recettes souhaité ou .

► Sélectionner .

► Sélectionner une recette.

– L'aperçu des étapes de la recette s'affiche à l'écran.

Modifier une étape

► Choisir l'étape à modifier.

► Effectuer les réglages et confirmer avec ✓.

Ajouter une étape

► Sélectionner +.

► Effectuer les réglages et confirmer avec ✓.

Effacer une étape

► Sélectionner .

– L'aperçu des étapes de la recette s'affiche à l'écran.

► Sélectionner une étape.

– L'écran indique: «Effacer cette étape?»

► Pour effacer cette étape, sélectionner «Oui».

– L'étape est effacée.

Enregistrer une recette modifiée

► Sélectionner .

► Sélectionner l'emplacement de mémoire, saisir le nom de la recette et confirmer avec ✓.

– La recette modifiée est enregistrée.

Un emplacement de mémoire déjà occupé peut être écrasé. Lorsqu'une recette du livre de recettes est modifiée, elle n'est pas enregistrée dans le livre, mais dans «Mes recettes». La recette originale reste inchangée dans le livre de recettes correspondant.

Effacer une recette personnelle

Chaque recette de la section «Mes recettes» peut être effacée.

► Sélectionner «Mes recettes».

► Sélectionner .

► Sélectionner la recette à effacer.

– L'écran indique: «Effacer cette recette?».

► Pour effacer la recette, sélectionner «Oui».

– La recette est effacée.

7.3 CuissonMatic

La CuissonMatic se compose d'utilisations conçues pour différents groupes d'aliments. La forme et la taille de l'aliment à cuire sont identifiées. La durée de cuisson et le climat régnant dans l'espace de cuisson sont automatiquement adaptés en conséquence. La CuissonMatic convient aux aliments et plats ci-après.

- Feuilletés frais pour l'apéritif
- Gratins
- Soufflés/soufflés sucrés
- Pommes de terre au four
- Viande braisée
- Pizzas fraîches
- Tartes
- Pain
- Tresse
- Pâtisserie à pâte levée garnie
- Muffins/gâteaux cuits sur une plaque
- Cake

Degré de brunissement

Pour le groupe d'aliments choisi, le degré de brunissement peut être adapté aux préférences individuelles au moyen des réglages «Brunissement clair», «Brunissement moyen» ou «Brunissement sombre».

Durée

La durée optimale est déterminée par les sondes après le démarrage. La durée effective s'affiche au bout de 10 à 15 minutes environ.

Pour une détermination optimale de la durée de cuisson, l'espace de cuisson doit être froid et sec avant le démarrage.

La porte de l'appareil ne doit pas être ouverte pendant la détermination de la durée.

Préchauffage

Pour le groupe d'aliments «Tarte», un préchauffage séparé a tout d'abord lieu après le démarrage. Enfourner l'aliment à cuire uniquement lorsque le préchauffage est terminé.

Sélectionner et lancer CuissonMatic

Le réservoir d'eau rempli doit se trouver dans le compartiment prévu à cet effet.

Le démarrage différé n'est possible que pour les utilisations sans préchauffage et ne convient qu'aux aliments qui ne doivent pas être maintenus au frais ou qui ne doivent pas lever.

▶ Si l'appareil est éteint: Presser d'abord le bouton de réglage.

▶ Effleurer la touche .

▶ Sélectionner .

▶ Sélectionner l'utilisation souhaitée.

▶ Sélectionner le degré de brunissement.

– Les réglages du mode de fonctionnement s'affichent à l'écran.

▶ Régler la fin ou le démarrage différé si nécessaire.

▶ Pour démarrer la CuissonMatic, sélectionner ▶.

– Selon l'utilisation, l'espace de cuisson est d'abord préchauffé. Dès que la température visée est atteinte, un signal acoustique retentit.

– L'écran indique: «Enfourner l'aliment à cuire. Sélectionner ✓ pour continuer.».

▶ Enfourner l'aliment à cuire au niveau correspondant.

▶ Pour confirmer le message, sélectionner ✓.

– L'écran indique « est calculée. Ne pas ouvrir la porte de l'appareil.».

– La durée restante apparaît à l'écran et sur l'afficheur numérique.

La porte de l'appareil ne doit pas être ouverte pendant la détermination de la durée. Sinon, la durée et la température optimales ne seront pas calculées précisément.

7.4 Cuisiner pro

Avec Cuisiner pro, l'espace de cuisson froid est chauffé par une phase vapeur (10 minutes env.) et une phase d'air chaud qui lui succède automatiquement. Les pâtisseries à pâte levée et feuilletée lèvent ainsi particulièrement bien en formant une belle croûte brillante. L'utilisation «Laisser lever» permet de faire lever une pâte entière ou des morceaux de pâte déjà formés à température et humidité optimales.

Les domaines d'utilisation de Cuisiner pro sont les suivants:

- Pain
- Tresse
- Pâte feuilletée
- Laisser lever

La porte de l'appareil ne doit pas être ouverte durant la phase vapeur. L'afflux d'air froid prolonge la phase. Le pain peut alors recevoir trop de vapeur, ce qui lui donne une forme plate.

Conseils

- Laissez lever le pain, les petits pains ou autres pâtisseries à pâte levée pendant environ 15 minutes après les avoir mis en forme. Enfournez-les ensuite dans l'espace de cuisson froid, sur la plaque en acier inox recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire.
- La température réglable correspond à la température de la phase air chaud. La température de la phase vapeur est prédéfinie.
- Pour obtenir une belle croûte croustillante: plus la pâtisserie est petite, plus la température doit être élevée. La température optimale pour les petits pains est souvent supérieure à celle d'un pain seul.
- Avec l'utilisation «Tresse», il est conseillé de badigeonner au préalable la pâtisserie de jaune d'œuf.

Sélectionner et lancer Cuisiner pro

▶ Enfourner l'aliment à cuire.

▶ Si l'appareil est éteint: Presser d'abord le bouton de réglage.

▶ Effleurer la touche .

▶ Sélectionner .

▶ Sélectionner l'utilisation souhaitée.

– Les réglages du mode de fonctionnement s'affichent à l'écran.

▶ Régler la température, la durée et la fin ou le démarrage différé si nécessaire, puis confirmer.

▶ Pour démarrer Cuisiner pro, sélectionner ▶.

Le réservoir d'eau rempli doit se trouver dans le compartiment prévu à cet effet.

7.5 Rôtissage doux

Fonctionnement

Le «Rôtissage doux» permet de préparer en douceur des pièces de viande de qualité. La fin peut être sélectionnée avec précision, indépendamment du poids et de l'épaisseur de la viande. Le réglage de la température se fait automatiquement.

La durée de cuisson peut être réglée entre 2 heures ½ et 4 heures ½ pour le «Rôtissage doux de viande déjà saisie» ou entre 1 heure ½ et 2 heures ½ pour le «Rôtissage doux à la vapeur».

Conseils pour un résultat optimal

- Sortir la viande du réfrigérateur env. ½ à 1 heure avant le rôtissage doux.
- Poids de la viande:
  – Rôtissage doux de viande déjà saisie: 500–2000 g
  – Rôtissage doux à la vapeur: 500–1500 g
- Température au cœur de la viande: jusqu'à 90 °C
- Epaisseur de la viande: au moins 4 cm
- Qualité: viande maigre de qualité

Tableau de rôtissage doux pour «Rôtissage doux à la vapeur» et «Rôtissage doux de viande déjà saisie»

Morceau de viande	Degré de cuisson	Valeur proposée Température cible °C	
		à la vapeur	saisi
Filet de veau	saignant	54	58
	à point	58	62
Noix de veau, carré de veau	à point	59	63
Filet de bœuf	saignant	49	53
	à point	53	57
Entrecôte, roast-beef	saignant	49	53
	à point	53	57
Rumsteak de bœuf	à point	59	63
Quasi de porc, carré de porc	à point	61	65
Gigot d'agneau	saignant	59	63
	à point	63	67
Libre choix de la viande	–	60	70

«Rôtissage doux de viande déjà saisie»

► Assaisonner la viande ou la faire mariner.

Retirer les marinades aux fines herbes, à la moutarde, etc. avant de saisir la viande. Ces ingrédients ont tendance à brûler facilement.

► Saler la viande juste avant de la saisir.

► Saisir la viande à feu vif de part en part pendant 5 minutes maximum.

► Placer ensuite la viande dans un plat en verre ou en porcelaine.

Si vous voulez saisir la viande après le rôtissage doux, réduisez la température cible proposée de 3 à 4 °C environ.

► Piquer la sonde de température dans la viande de sorte que la pointe se trouve au milieu de la partie la plus épaisse.

Pour une mesure correcte de la température au cœur de la viande, la sonde de température doit être placée au centre de l'aliment à cuire et recouverte intégralement par celui-ci, si possible. La température au cœur de la viande est importante pour un résultat optimal en fin de fonctionnement.

► Introduire la grille au niveau 2 et poser le plat dessus.

► Introduire la fiche de la sonde de température de l'aliment à cuire dans la prise.

► Démarrer «Rôtissage doux de viande déjà saisie» (voir page 50).

«Rôtissage doux à la vapeur»

Avec le «Rôtissage doux à la vapeur», la viande est délicatement cuite à la vapeur. La durée de cuisson est plus courte grâce au meilleur transfert énergétique de la vapeur, ce qui permet d'économiser de l'énergie. Comme de la condensation se forme du fait de la vapeur, il y a plus d'eau résiduelle dans l'espace de cuisson après la cuisson que lors du «Rôtissage doux de viande déjà saisie».

► Piquer la sonde de température dans la viande de sorte que la pointe se trouve au milieu de la partie la plus épaisse.

Pour une mesure correcte de la température au cœur de la viande, la sonde de température doit être placée au centre de l'aliment à cuire et recouverte intégralement par celui-ci, si possible. La température au cœur de la viande est importante pour un résultat optimal en fin de fonctionnement.

► Enfourner la plaque en acier inox au niveau 1 et le bac de cuisson perforé avec la viande au niveau 2.

Le bac de cuisson perforé permet l'écoulement de l'eau de condensation et empêche ainsi une cuisson excessive de la viande.
Conseil: Si vous voulez donner encore plus de goût à la viande, déposez-la sur un lit d'herbes fraîches ou de foin.

► Introduire la fiche de la sonde de température de l'aliment à cuire dans la prise.

► Démarrer le «Rôtissage doux à la vapeur» (voir page 50).

► Saisir en douceur la viande de part en part après le rôtissage doux pendant 4 à 6 minutes.

► Une fois la viande saisie, envelopper le morceau entier dans un feuille d'aluminium et laisser la viande reposer ainsi recouverte pendant 5 minutes environ.

► Couper la viande et la servir aussitôt.

Comme la viande est saisie après la cuisson en mode «Rôtissage doux à la vapeur» pour avoir un plus bel aspect, la température cible est inférieure de 4 °C à celle du «Rôtissage doux de viande déjà saisie».

Sélectionner et lancer le rôtissage doux

Plus la durée de cuisson est longue, plus la viande est tendre et juteuse. Cela vaut en particulier pour les morceaux épais.
Après le démarrage, la température cible ne peut plus être modifiée.

► Si l'appareil est éteint: Presser d'abord le bouton de réglage.

► Effleurer la touche .

► Sélectionner .

► Sélectionner la méthode de rôtissage doux souhaitée.

► Sélectionner le type d'animal.

► Sélectionner le type de viande.

► Si le type d'animal ou de viande ne se trouve pas dans la sélection, sélectionnez «Libre choix de la viande».

► Sélectionner le degré de cuisson (impossible avec «Libre choix de la viande»).

– Les réglages du mode de fonctionnement s'affichent à l'écran.

– Une valeur proposée apparaît au-dessus de la température cible.

► Si besoin, adapter la valeur proposée et réglez un démarrage différé.

► Pour démarrer le rôtissage doux, sélectionner ►.

La sonde de température de l'aliment à cuire doit être en place.

– Le rôtissage doux démarre.

– L'écran indique la température cible réglée, la température actuelle de la sonde ainsi que la durée restante.

– L'afficheur numérique indique la durée restante.

La porte de l'appareil doit être fermée pendant le fonctionnement. Si la porte de l'appareil est ouverte pendant le rôtissage doux, le fonctionnement est interrompu, puis arrêté après un court laps de temps.

Interruption par mégarde

► Si vous effleurez la touche ⏻ pendant le rôtissage doux, le fonctionnement est suspendu.

– L'écran indique: «Interrompre ?».

► Pour poursuivre le rôtissage doux, sélectionner «Non».

– Le fonctionnement se poursuit.

Interrompre le rôtissage doux / arrêt anticipé

► Dans les réglages du rôtissage doux, sélectionner ■ ou effleurer la touche ⏻.

– L'écran indique: «Interrompre ?».

► Sélectionner «Oui».

– Le fonctionnement est interrompu.

► Pour arrêter l'appareil, effleurer la touche ⏻.

Si vous avez sélectionné par mégarde «Oui» ou si vous désirez tout de même cuire le morceau de viande jusqu'à la fin, vous devez effleurer la touche ▭ et sélectionner un mode de fonctionnement. Le «Rôtissage doux» ne convient pas à la viande déjà saisie.

7.6 Régénération automatique

Fonctionnement

La «Régénération automatique» permet de réchauffer des aliments sans avoir à régler un mode de fonctionnement, une température et une durée. La quantité et la forme de l'aliment à cuire sont identifiées. La durée de régénération et le climat régnant dans l'espace de cuisson sont automatiquement adaptés à l'aliment de manière individuelle.

Degré d'humidité

Avec la «Régénération automatique», il est possible de choisir entre la «Régénération humide» et la «Régénération croustillante».

Degré d'humidité	Utilisation
	Pour les aliments qui ne doivent pas sécher comme les légumes, la viande, les pâtes
	Pour les aliments qui doivent être croustillants après la régénération comme les pizzas, les tartes, les feuilletés pour l'apéritif

Durée de régénération

Des capteurs détectent lorsque l'aliment est chaud.
La durée approximative des applications les plus fréquentes est de:

- «Régénération humide»: 10–14 minutes
- «Régénération croustillante»: 14–18 minutes

Sélectionner et lancer la régénération automatique

Pour une détermination optimale de la durée de cuisson, l'espace de cuisson doit être froid et sec avant le démarrage.

La porte de l'appareil ne doit pas être ouverte pendant le fonctionnement.

Le réservoir d'eau rempli doit se trouver dans le compartiment prévu à cet effet.

▶ Placer les aliments dans un plat résistant à la chaleur, poser ce plat sur la grille et l'introduire dans l'espace de cuisson froid.

▶ Si l'appareil est éteint: Presser d'abord le bouton de réglage.

▶ Effleurer la touche .

▶ Sélectionner .

▶ Sélectionner le degré de régénération «humide» ou «croustillante».

▶ Régler la fin ou le démarrage différé si nécessaire.

Le calcul du démarrage différé applique une durée de régénération moyenne estimée. La régénération peut donc se terminer plus tôt ou plus tard.

▶ Sélectionner ▶ pour démarrer.

– Le fonctionnement démarre.

– L'écran indique: «⇤⇥ est calculée».

– L'écran indique ensuite la durée restante.

Le fonctionnement ne peut pas être prolongé après la fin de la régénération.

8 EasyCook

EasyCook permet de préparer des aliments de votre choix de manière facile et rapide. Après avoir sélectionné le groupe d'aliments et l'aliment, l'appareil propose les modes de fonctionnement ou utilisations GourmetGuide adéquats avec les réglages et les accessoires correspondants.

La brochure du même nom, qui accompagne le mode d'emploi, contient les mêmes aides de réglage en version papier.

8.1 Aperçu des groupes d'aliments

Les aliments sont classés en différents groupes. Un aliment peut apparaître dans plusieurs groupes.
Il est possible de sélectionner les groupes d'aliments suivants:

- Légumes
- Fruits
- Champignons
- Légumineuses
- Céréales
- Pommes de terre
- Viande
- Volaille
- Poissons et fruits de mer
- Tartes et pizzas
- Pâtisseries
- Soufflés et gratins
- Garnitures
- Desserts
- Produits laitiers
- Œufs
- Châtaignes

8.2 Sélectionner des aliments et lancer leur cuisson

▶ Si l'appareil est éteint: Presser d'abord le bouton de réglage.

▶ Effleurer la touche .

– L'aperçu des groupes d'aliments s'affiche à l'écran.

▶ Sélectionner le groupe d'aliments.

▶ Sélectionner l'aliment souhaité.

▶ Si nécessaire: Sélectionner la forme de l'aliment (entier, en morceaux, etc.).

▶ Si nécessaire: Sélectionner le type de préparation (cuire, cuire au four, etc.).

• L'écran indique diverses informations concernant:
  – Température
  – Durée
  – Nécessité ou non d'un préchauffage
  – Accessoires requis
  – Niveau
  – Eventuels conseils

▶ Sélectionner ✓.

▶ Le résumé du mode de fonctionnement s'affiche à l'écran.

▶ Pour démarrer le fonctionnement, sélectionner ▶.

Vous pouvez modifier les valeurs réglées dans certaines limites.

9 Favoris

Il est possible d'enregistrer comme favoris jusqu'à 24 modes de fonctionnement, applications GourmetGuide ou EasyCook avec leurs préréglages.

9.1 Créer des favoris

► Sélectionner le mode de fonctionnement ou l'application GourmetGuide ou EasyCook.

► Effectuer les réglages.

► Effleurer la touche ♡.

– Le menu des favoris s'ouvre.

► Sélectionner l'emplacement de mémoire et confirmer.

► Saisisser le nom du favori à l'aide du clavier qui s'affiche et confirmer.

– Le favori est enregistré.

9.2 Sélectionner et lancer un favori

► Effleurer la touche ♡.

► Sélectionner le favori souhaité, puis «Oui».

► Pour démarrer le favori, sélectionner ▶.

– Le favori démarre.

9.3 Modifier un favori

► Sélectionner le favori souhaité.

► Adapter les réglages selon ses besoins.

► Effleurer la touche ♡.

► Sélectionner un emplacement de mémoire ou un favori qui sera écrasé.

► Saisir le nom du favori ou confirmer l'écrasement.

– Le favori modifié est enregistré.

9.4 Effacer un favori

► Si l'appareil se trouve dans un autre menu: Effleurer la touche ♡.

► Sélectionner 🗑.

► Sélectionner le favori à effacer.

– L'écran indique: «Effacer ce favori?».

► Pour effacer le favori, sélectionner «Oui».

– Le favori est effacé.

10 Trucs et astuces

10.1 Résultat de la cuisson non satisfaisant…

… pour des pâtisseries et des rôtis

Résultat	Remède
• La pâtisserie ou le rôti a belle allure. Mais l'intérieur est pâteux ou n'est pas cuit.	▶ La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée.
• Le gâteau s'effondre.	▶ Comparer les réglages avec «EasyCook». ▶ La prochaine fois, baisser la température et prolonger la durée. ▶ Malaxer la pâte suffisamment longtemps et l'enfourner dès que la préparation est prête. ▶ Pour la pâte à biscuit, mélanger plus longtemps le jaune d'œuf/blanc d'œuf jusqu'à obtenir une consistance mousseuse, l'incorporer soigneusement à la pâte et enfourner dès que la préparation est prête. ▶ Respecter la quantité de levure chimique.

Résultat	Remède
• La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme.	▶ La prochaine fois, baisser la température et adapter la durée. ▶ Pour , et , vérifier si les niveaux sélectionnés correspondent à ceux indiqués par «EasyCook». ▶ Ne pas placer les moules ou les pâtisseries élevées juste devant la paroi arrière de l'espace de cuisson.
• Une pâtisserie est plus claire sur une plaque à gâteaux que sur l'autre.	▶ Comparer les réglages avec «EasyCook».

Une différence de brunissement est normale. Le brunissement sera plus uniforme si vous baissez la température.

… pour les plats à régénérer

Résultat	Remède
• Le plat régénéré est desséché.	▶ La prochaine fois, baisser la température et réduire la durée. ▶ Utiliser la «Régénération automatique humide».
• Trop de condensation sur le plat régénéré ou autour de celui-ci.	▶ La prochaine fois, augmenter la température et prolonger la durée. ▶ Utiliser la «Régénération automatique croustillante».

10.2 Conseils généraux

- Il est possible de préparer plusieurs plats en même temps, par exemple du riz ou des légumineuses avec des légumes dont la durée de cuisson est similaire.
- Faites cuire les céréales, p. ex. le riz ou le millet, et les légumineuses, p. ex. les lentilles, directement dans un plat de service approprié avec la quantité de liquide requise.
- Posez le plat de service directement sur le bac de cuisson perforé ou la grille.

10.3 Economie d'énergie

Le mode de fonctionnement requiert moins d'énergie que le mode de fonctionnement .

► Eviter d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil.

► N'allumer l'éclairage que si nécessaire.

► Utiliser la chaleur résiduelle pour les gratins: A partir d'une durée de 30 minutes, arrêter l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.

► Préchauffer le moins longtemps possible.

► Préchauffer l'espace de cuisson uniquement lorsque le résultat de la cuisson en dépend.

Pour consommer le moins de courant possible, sélectionnez le réglage utilisateur «Masquer l'heure». Les fonctions de sécurité restent actives en mode standby-réduction automatique de la consommation.

11 Réglages utilisateur

11.1 Aperçu des réglages utilisateur

- Langue
- Écran
- Horloge
- Notifications
- Détartrer l'appareil
- Dureté d'eau
- Volume
- Fonctions d'assistance
- Température
- Sécurité enfants
- Informations sur l'appareil
- Mode démonstration
- Réglages d'usine

11.2 Ajuster les réglages utilisateur

▶ Si l'appareil est éteint: Presser d'abord le bouton de réglage.

▶ Effleurer la touche .

• Le menu principal des réglages utilisateur s'affiche à l'écran:

▶ Sélectionner le réglage utilisateur souhaité ou le sous-menu.

▶ Effectuer le réglage souhaité et confirmer en pressant le bouton de réglage.

– Le menu principal des réglages utilisateur ou le sous-menu correspondant s'affiche à l'écran.

▶ Sélectionner pour quitter un sous-menu et revenir au menu principal des réglages utilisateur.

▶ Effleurer une autre touche ou la touche pour quitter les réglages utilisateur.

Après une panne de courant, tous les réglages utilisateurs sont conservés.

11.3 Langue

Il est possible de modifier la langue d'affichage. Plusieurs langues sont disponibles.

11.4 Ecran

Luminosité

Il est possible de modifier la luminosité de l'écran.

Images de fond

L'affichage des images de fond peut être activé ou désactivé. Lorsque les images de fond sont activées, différentes images de fond s'affichent en fonction des menus.

Délai d'arrêt de l'appareil

Lorsqu'aucun mode de fonctionnement n'est actif mais que l'appareil est en marche, il est automatiquement arrêté après un certain délai si aucune interaction n'a lieu. Exemple: à la fin d'un mode de fonctionnement.

Le délai d'arrêt de l'appareil peut être réglé entre 3 et 30 minutes. Il est réglé sur 15 minutes en usine.

11.5 Horloge

Les fonctions suivantes de l'horloge sont disponibles:

- Heure
- 12/24 Format de l'heure
- Affichage de l'heure
- Synchronisation réseau

Format de l'heure

L'heure peut être affichée au format européen 24 h ou américain 12 h (a. m./p. m.).

Affichage de l'heure

Si le réglage est sur «Afficher l'heure» (réglage d'usine), l'heure s'affiche avec une luminosité plus faible entre 00h00 et 06h00 (format 24 heures) ou entre 12:00 a. m. et 06:00 a. m. (format 12 heures).

Avec le réglage «Masquer l'heure», les affichages restent éteints lorsque l'appareil est arrêté.

Pour consommer le moins de courant possible, sélectionner le réglage utilisateur «Masquer l'heure» Les fonctions de sécurité restent actives en mode standby-réduction automatique de la consommation .

Synchronisation réseau

La synchronisation réseau synchronise l'horloge de l'appareil sur la fréquence du courant du réseau. Si la fréquence réseau est irrégulière, l'horloge risque de mal fonctionner. Lorsque la synchronisation réseau est désactivée, un synchroniseur interne est utilisé.

11.6 Indications

Des signaux acoustiques et des messages d'avertissement peuvent être désactivés ou arrêtés.

11.7 Détartrer l'appareil

Cette fonction permet de détartrer l'appareil ou d'interroger la durée de fonctionnement qui reste avant le prochain détartrage.

Voir Détartrage (voir page 72).

11.8 Dureté d'eau

L'appareil dispose d'un système affichant automatiquement le moment adapté pour le détartrage. Ce système peut être encore optimisé dans les foyers disposant d'eau douce (ou d'une installation d'adoucissement) et d'eau de dureté moyenne en réglant la plage de dureté de l'eau correspondante dans les réglages utilisateur.
Il existe trois plages de réglage pour la dureté de l'eau:

Plage	Dureté de l'eau [°fH]	Dureté de l'eau [°dH]	Dureté de l'eau [°eH]
• Dure	36 à 50	21 à 28	26 à 35
• Moyenne	16 à 35	9 à 20	12 à 25
• Douce	1 à 15	1 à 8	1 à 11

11.9 Volume

Le signal acoustique peut être réglé selon deux volumes différents ou complètement coupé.

En cas de dérangement, le signal acoustique retentit même lorsque le réglage est sur «Eteint».

Un bref signal acoustique retentit à l'arrêt de l'appareil, même si le réglage est sur «Eteint» (fonction de sécurité).

11.10 Fonctions d'assistance

Eclairage

Avec le réglage «Automatique», l'éclairage de l'espace de cuisson s'allume 3 - minutes avant la fin d'une cuisson, p. ex. dans un programme automatique ou un mode de fonctionnement avec une durée réglée. Par ailleurs, l'éclairage s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte de l 'appareil.

Il est possible d'allumer ou d'éteindre l'éclairage à tout moment en effleurant la touche .

Si l'éclairage n'est pas éteint, il s'éteint au bout de 5 minutes au plus tard pour économiser de l'énergie.

Poignée de porte automatique
Ne concerne que les appareils sans poignée.
Si la poignée de porte automatique est activée (réglage d'usine), la poignée de la porte sort automatiquement, par ex. pour le réglage ou à la fin d'un mode de fonctionnement. Elle se rétracte ensuite.

Si la poignée de porte automatique est désactivée, la poignée reste toujours sortie.

Réservoir d'eau

Avec le réglage «Automatique», le réservoir d'eau sort automatiquement lorsqu'il est vide.

«Tip and go»
«Tip and go» désigne le délai après lequel un mode de fonctionnement ou un programme démarre automatiquement, si tous les réglages nécessaires sont disponibles ou ont été effectués. Le compte à rebours recommence du début si vous effectuez des réglages.
«Tip and go» peut être activé ou désactivé.

Lorsque «Tip and go» est activé, il est possible de régler des valeurs entre 10 secondes et 1 minute. Le réglage d'usine est de 20 secondes.

11.11 Température

Unité de température
La température peut être affichée en «°C» ou «°F».

- °C degrés Celsius
- °F degrés Fahrenheit

Valeur prescrite pour le rôtissage doux
La valeur prescrite est la température cible réglée automatiquement pour le rôtissage doux. Ce réglage utilisateur permet de l'augmenter ou de la réduire de 4 °C maximum. Le réglage est ensuite appliquée à tous les morceaux de viande.

Exemple: Avec «Rôtissage doux de viande déjà saisie» et une augmentation de 2 °C de la valeur prescrite, un filet de bœuf est cuit «à point» automatiquement à une température cible de 59 °C au lieu de 57 °C.

11.12 Sécurité enfants

La sécurité enfants doit empêcher la mise en marche inopinée de l'appareil par des enfants.
Lorsque la sécurité enfants est activée, l'appareil ne peut être utilisé qu'après saisie d'un code. Le code est affiché pendant le déverrouillage dans l'ordre inverse.

La sécurité enfants s'active 3 minutes après l'arrêt de l'appareil.

11.13 Informations sur l'appareil

Dans le chapitre «Informations sur l'appareil» figurent:

- le lien vers le service clientèle
- la référence et le numéro de fabrication (FN) de votre appareil
- les versions logicielles de votre appareil ainsi que les signaux acoustiques et images de fond (en fonction du modèle) actuellement utilisés
- les données d'exploitation:
  - le nombre de détartrages déjà effectués
  - la date et l'heure du dernier détartrage
  - la durée totale de fonctionnement à la vapeur

11.14 Mode démonstration

La quasi-totalité des fonctions de l'appareil sont disponibles en mode démo, mais l'appareil ne peut réaliser aucune cuisson. La sécurité est ainsi garantie lors de démonstrations et conseils d'utilisation du produit.
Le mode démo peut être activé et désactivé uniquement avec un code de sécurité.

11.15 Réglages d'usine

Si un ou plusieurs réglages utilisateur ont été modifiés, ils peuvent être réinitialisés selon le réglage d'usine.

12 Entretien et maintenance

Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes!

Laissez refroidir l'appareil et les accessoires avant de les nettoyer.

Ne touchez pas le compartiment du réservoir d'eau tant que l'écran indique: «Ne pas retirer le réservoir d'eau».

Risque de dommages sur l'appareil dus à une utilisation incorrecte!

N'utilisez ni produit nettoyant abrasif ou acide, ni grattoir métallique coupant ou abrasif, ni paille de fer, éponges abrasives, etc. Ces produits rayent la surface. Les surfaces en verre rayées peuvent se fendre.

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil de nettoyage à vapeur.

12.1 Nettoyage extérieur

- ▶ Eliminez immédiatement les salissures ou les résidus de produits nettoyants.
- ▶ Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, nettoyez dans le sens du polissage).
- ▶ Séchez avec un chiffon doux.

12.2 Nettoyage de l'espace de cuisson

Risque de dommages sur l'appareil dus à une utilisation incorrecte!

Ne tordez pas la sonde de température.

- ▶ Eliminez totalement la condensation et les morceaux d'aliments après chaque cuisson à la vapeur.
- ▶ Introduisez la plaque en inox sous le bac de cuisson perforé ou la grille afin de récupérer les morceaux d'aliments et la condensation pendant la cuisson.
- ▶ Si possible, éliminez les salissures lorsque l'espace de cuisson est encore tiède. Utilisez un chiffon imbibé d'eau de vaisselle et essuyez avec un chiffon doux.

- ▶ Pour éliminer plus facilement les salissures sèches, faites fonctionner l'appareil en mode [hand] et à une température de 80 °C pendant environ 30 minutes avant de procéder au nettoyage. Cela permet de ramollir les salissures.
- ▶ En cas de salissures tenaces (p. ex. du poulet), nettoyez l'espace de cuisson froid à l'aide d'un produit dégraissant en spray ou d'un nettoyant crème en respectant les indications du fabricant.

Au bout d'une certaine durée d'utilisation, l'espace de cuisson de l'appareil prend une teinte dorée habituelle pour de l'inox. Cela ne modifie en rien les caractéristiques de cuisson de l'appareil et n'influe pas non plus sur sa valeur.

Les taches bleuâtres de buée et les résidus de condensation s'éliminent à l'aide d'un produit nettoyant légèrement acide ou d'acide citrique.

Des couleurs irisées peuvent apparaître dans l'espace de cuisson ou sa surface peut devenir légèrement mate au fur et à mesure de l'utilisation. Cela ne modifie en rien les caractéristiques de cuisson de l'appareil et n'influe pas non plus sur sa valeur.

Ces colorations peuvent être éliminées avec un nettoyant crème non abrasif.

12.3 Nettoyage de la porte de l'appareil

- ▶ Nettoyez la porte de l'appareil avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle.
- ▶ Sur les appareils sans poignée, veillez à ce que l'eau de vaisselle ne pénètre pas dans les orifices des poignées.
- ▶ Séchez avec un chiffon doux.

Retirer la porte de l'appareil

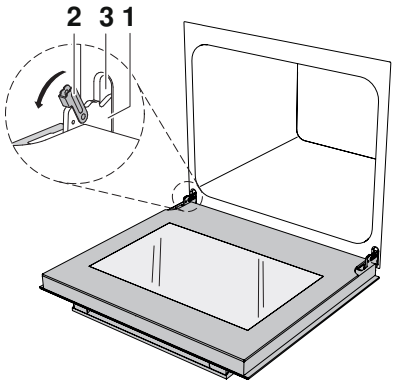
Risque de blessure dû aux pièces mobiles!

Veillez à ce que personne n'introduise les doigts dans la charnière de la porte.

La porte de l'appareil est lourde. Maintenez la porte de l'appareil par les côtés avec les deux mains lorsque vous la retirez ou la remettez en place.

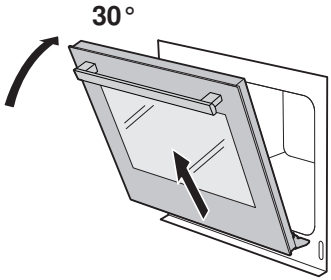
► Ouvrez complètement la porte de l'appareil.

► Rabattez totalement vers l'avant les étriers **2** situés sur les deux charnières **1.**



► Fermez la porte jusqu'à la butée (env. 30°).

► Retirez la porte de l'appareil en l'inclinant par le haut.



Insérer la porte de l'appareil

► Introduisez les deux charnières **1** par l'avant dans l'orifice **3**.

► Ouvrez complètement la porte de l'appareil et fermez les étriers **2** vers l'arrière.

12.4 Nettoyage du joint de la porte

► Nettoyez le joint de la porte avec un chiffon doux humide sans utiliser de produit nettoyant.

► Séchez avec un chiffon doux.

12.5 Remplacer le joint de la porte

Pour des raisons de sécurité, le joint de la porte doit être remplacé par notre service clientèle.

12.6 Remplacer la lampe halogène

Pour des raisons de sécurité, la lampe halogène doit être remplacée par notre service clientèle.

12.7 Nettoyer les accessoires et la grille de guidage

Détérioration due à une utilisation incorrecte!

Ne nettoyez pas la sonde de température de l'aliment à cuire et le réservoir d'eau au lave-vaisselle.

- La plaque en inox, le bac de cuisson perforé, la grille et la grille de guidage peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- La plaque à gâteaux peut être nettoyée au lave-vaisselle, mais sa propriété anti-adhérente TopClean s'en trouve amoindrie.
- Les dépôts dans le réservoir d'eau peuvent être éliminés avec un produit détartrant du commerce (pas avec du produit vaisselle).

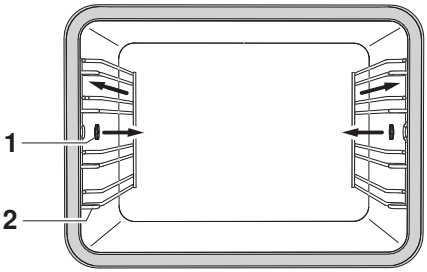
► Nettoyez la sonde de température de l'aliment à cuire avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle.

► Si la soupape du réservoir d'eau goutte, détartrez-la.

Retirer la grille de guidage

► Dévissez l'écrou moleté **1** situé à l'avant de la grille de guidage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

► Ecartez légèrement la grille de guidage **2** de la vis et retirez-la par l'avant.



Insérer la grille de guidage

► Introduisez la grille de guidage dans les orifices de la paroi arrière de l'espace de cuisson et placez-la sur la vis. Tournez l'écrou moleté dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée sur la vis.

12.8 Détartrage

Fonctionnement

A chaque production de vapeur, du calcaire se dépose dans le générateur de vapeur en fonction de la dureté locale de l'eau (c'est-à-dire de la teneur en calcaire de l'eau).

Un système placé dans l'appareil détecte automatiquement quand un détartrage est nécessaire et l'indique.

– Après l'effleurement de la touche ▭ et à la fin d'une cuisson, l'écran indique:

Détartrer l'appareil?
Accompagnez cette procédure.

Nous recommandons de réaliser le détartrage dès l'apparition du message.

Si l'appareil n'est pas détartré pendant une longue période, cela risque d'altérer son fonctionnement et de l'endommager.

Le détartrage global dure env. 45 minutes.

Intervalle de détartrage

L'intervalle de détartrage varie en fonction de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation. Avec 4 × 30 minutes de cuisson à la vapeur par semaine, il convient de détartrer l'appareil comme suit en fonction de la dureté de l'eau:

Dureté de l'eau	Détartrage au bout d'environ
Dure	5 mois
Moyenne	8 mois
Douce	12 mois

Consulter la durée de fonctionnement restante

En cas de cuisson à la vapeur, la durée de fonctionnement restante jusqu'au prochain détartrage peut être consultée sous «Détartrage» dans les réglages utilisateur.

Produit de détartrage

Durgol Swiss Steamer

Détérioration de l'appareil due à l'utilisation d'un détartrant inapproprié!

Pour le détartrage, utilisez uniquement le produit «Durgol Swiss Steamer».

Ce détartrant contient des acides extrêmement efficaces. Eliminez immédiatement les éclaboussures éventuelles avec de l'eau. Respectez les indications du fabricant.

Fournisseurs sous «Accessoires et pièces de rechange».

«Durgol Swiss Steamer» a été spécialement conçu pour cet appareil.

Les détartrants du commerce ne conviennent pas, car ils peuvent contenir des additifs générant de la mousse ou ne pas être assez efficaces.
En cas d'utilisation d'un autre détartrant, celui-ci risque

- de trop mousser dans l'espace intérieur
- de détartrer insuffisamment le chauffe-eau
- d'endommager l'appareil dans les cas extrêmes

Lancer le détartrage

Avant d'être détartré, l'appareil doit être refroidi.

Retirez les accessoires, éléments de vaisselle ou autres objets de l'espace de cuisson.
Restez à proximité de l'appareil: Il est nécessaire d'ajouter du détartrant et de vider le réservoir d'eau pendant le détartrage.

Il faut maintenir la porte de l'appareil fermée pendant le détartrage.

Si le message «Détartrer l'appareil? Accompagnez cette procédure.» s'affiche à l'écran:

► Sélectionner «Oui».

► L'écran indique: «L'appareil est préparé pour le détartrage.»

Si un signal acoustique retentit et que l'écran indique «⚠ Chaleur résiduelle trop élevée», l'appareil n'est pas suffisamment refroidi et le détartrage ne peut pas démarrer.

► Laisser refroidir l'appareil.

► Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: Ajouter 0,5 l de détartrant non dilué dans le réservoir d'eau, insérer le réservoir et sélectionner ►.

– Le détartrage démarre.

– L'écran indique: «Détartrage en cours.»

Il n'est pas possible de l'interrompre pour des raisons de sécurité.

Changer le liquide de rinçage

▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: Retirer le réservoir d'eau, vider le liquide de rinçage et remplir 1 litre d'eau chaude.

▶ Ré-introduire le réservoir d'eau.

– La phase de rinçage démarre automatiquement.

– L'écran indique: «Rinçage en cours.»

▶ Répéter la procédure autant de fois que nécessaire.

Lors du dernier rinçage, l'eau est chauffée, ce qui peut provoquer de la buée sur la porte de l'appareil.

Terminer le détartrage

▶ Dès que le message correspondant s'affiche à l'écran: Retirer le réservoir d'eau, vider et sécher.

▶ Si un peu de liquide s'est accumulé sur le fond de l'espace de cuisson, éponger avec un chiffon doux.

▶ Pour confirmer le message, sélectionner ✓.

– L'écran indique: «L'appareil a été détartré avec succès.»

▶ Pour confirmer le message, sélectionner ✓.

– L'appareil est prêt à fonctionner.

Si les modes de fonctionnement , , ou sont utilisés après le détartrage, l'eau du réservoir peut être trouble à la fin de la cuisson. Cela ne modifie en rien les caractéristiques de cuisson et n'influe pas sur la qualité de l'aliment à cuire.

13 Remédier soi-même aux dérangements

13.1 Que faire lorsque …

Ce chapitre énumère les dérangements que vous pouvez éliminer vous-même aisément selon la procédure décrite. Si un autre dérangement est affiché ou si le dérangement ne peut être supprimé, appelez le service après-vente.

Avant d'appeler le service clientèle, veuillez noter le message de dérangement complet.

Fxx/Exxx voir le mode d'emploi
FNxxxxx xxxxxx.

… l'appareil ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
• Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché.	► Changer le fusible. ► Enclencher de nouveau le coupe-circuit automatique.
• Le fusible se déclenche plusieurs fois.	► Appeler le service clientèle.
• Interruption de l'alimentation électrique.	► Contrôler l'alimentation électrique.
• Le mode démo est enclenché.	Le mode démo peut être arrêté uniquement avec un code de sécurité. ► Appeler le service clientèle.
• L'appareil est défectueux.	► Appeler le service clientèle.

… l'éclairage ne fonctionne pas uniquement

Cause possible	Remède
• Lampe halogène défectueuse.	► Appeler le service clientèle.

… la durée de cuisson vous semble exceptionnellement longue

Cause possible	Remède
• L'appareil est raccordé en monophasé.	► Raccorder l'appareil sur deux phases.

… lors de la cuisson à la vapeur, pas de vapeur visible

Cause possible	Remède
• La température dans l'espace de cuisson est supérieure à 100 °C.	Pas d'action nécessaire: La vapeur à plus de 100 °C n'est pas visible.

... la température de la sonde ne s'affiche pas

Cause possible	Remède
• La sonde de température de l'aliment à cuire n'est pas correctement branchée.	▶ Vérifier si la sonde de température est correctement branchée dans la prise. ▶ Vérifier si la sonde de température est correctement piquée dans l'aliment à cuire: la pointe doit se trouver au milieu de la partie la plus épaisse.
• La sonde de température de l'aliment à cuire ne peut pas être utilisée avec le programme automatique choisi. Le symbole ⌐°C est grisé.	▶ Si la sonde de température de l'aliment à cuire doit tout de même être utilisée: accéder au menu des modes de fonctionnement ▭ et régler le mode de fonctionnement adéquat.
• La sonde de température de l'aliment à cuire ou la prise est défectueuse.	▶ Appeler le service clientèle.

… le panneau de commande est embué

Cause possible	Remède
• Dégagement de vapeur avec les modes de fonctionnement à la vapeur.	Une brève apparition de buée est normale. ▶ A la fermeture de la porte, vérifier qu'elle est bien hermétique partout. ▶ Appeler le service clientèle en cas de forte buée tenace.

… des bruits peuvent être entendus durant le fonctionnement

Cause possible	Remède
• Des bruits de fonctionnement peuvent être émis pendant tout le fonctionnement (bruits de commutation et de pompage).	Ces bruits sont normaux.

… l'horloge ne fonctionne pas correctement

Cause possible	Remède
• Fréquence réseau irrégulière.	▶ Désactiver la synchronisation réseau.
• Le synchroniseur interne fonctionne de manière imprécise lorsque la synchronisation réseau est désactivée.	▶ Appeler le service clientèle.

… l'écran indique

FN/EXX voir le mode d'emploi
FN XXX XXXXXX

Cause possible	Remède
• Diverses situations peuvent conduire à un message de dérangement.	▶ Valider l'affichage de dérangement en effleurant la touche ⏻. ▶ Interrompre l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablir l'alimentation électrique. ▶ Si un dérangement se produit à nouveau, noter la totalité du message de dérangement et le numéro de fabrication (FN) (voir la plaque signalétique). ▶ Interrompre l'alimentation électrique. ▶ Appeler le service clientèle.

… l'écran indique

UX/EXX voir le mode d'emploi
FN XXX XXXXXX

Cause possible	Remède
• Dérangement au niveau de l'alimentation électrique.	▶ Valider l'affichage de dérangement en effleurant la touche ⏻. ▶ Interrompre l'alimentation électrique pendant env. 1 minute. ▶ Rétablir l'alimentation électrique. ▶ Si un dérangement se produit à nouveau, noter la totalité du message de dérangement et le numéro de fabrication (FN) (voir la plaque signalétique). ▶ Interrompre l'alimentation électrique. ▶ Appeler le service clientèle.

… l'écran indique

♨ Chaleur résiduelle
Ne pas retirer le réservoir d'eau.

Cause possible	Remède
• La température de l'eau dans le générateur de vapeur est trop élevée.	▶ Laisser refroidir (cela peut durer 30 minutes). Pour des raisons de sécurité, l'eau n'est pompée que lorsque sa température descend au-dessous d'une certaine température déterminée. L'appareil peut malgré tout être utilisé.

… l'écran indique
Echec du détartrage
Appareil pas détartré.

Cause possible	Remède
• Produit détartrant inapproprié utilisé.	▶ Procéder à un nouveau détartrage avec le détartrant prescrit.
• Le détartrage ne s'est pas déroulé correctement.	▶ Si cet affichage persiste après un détartrage répété, noter la totalité du message de dérangement et le numéro de fabrication (FN) (voir la plaque signalétique). ▶ Appeler le service clientèle.

13.2 Après une panne de courant

Les réglages utilisateur sont conservés.

Brève panne de courant pendant le fonctionnement

– Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.

– Après la mise en marche de l'appareil, l'écran indique: «Panne de courant. Fonctionnement interrompu.»

▶ Pour acquitter le message, sélectionner ✓.

– Le menu des modes de fonctionnement s'affiche à l'écran.

Brève panne de courant pendant le détartrage

– Le détartrage est interrompu.

– Après la mise en marche de l'appareil, l'écran indique: «Panne de courant. Le détartrage est poursuivi.»

▶ Pour acquitter le message, sélectionner ✓.

– Le détartrage se poursuit.

Panne de courant prolongée

Une première mise en service est effectuée après une panne de courant prolongée. Il suffit cependant de régler à nouveau l'heure pour pouvoir réutiliser l'appareil ou poursuivre le détartrage; il n'est pas impératif d'effectuer d'autres réglages.

– Après la mise en marche de l'appareil, l'écran indique: «Panne de courant. Régler l'heure.»

► Pour confirmer le message, sélectionner ✓.

– Le menu «Horloge» des réglages utilisateur s'affiche à l'écran.

► Sélectionner ⏲, régler l'heure et confirmer.

– Le menu «Horloge» s'affiche de nouveau à l'écran.

► Sélectionner ⮌.

– L'écran indique: «Poursuivre la mise en service?»

► Si d'autres réglages utilisateur doivent être modifiés, sélectionner «Oui».

– Le menu correspondant des réglages utilisateur s'affiche à l'écran.

► Si aucun autre réglage utilisateur ne doit être modifié, sélectionner «Non».

– L'appareil est prêt à fonctionner.

– Si le détartrage était en cours: Le détartrage se poursuit.

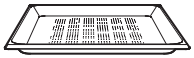
14 Accessoires et pièces de rechange

Lors de la commande, veuillez indiquer la famille de produit de l'appareil ainsi que la désignation exacte de l'accessoire ou de la pièce de rechange.

14.1 Accessoires

Plaque en inox

Bac de cuisson perforé

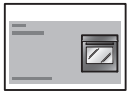


Grille

Plaque à gâteaux
avec TopClean

Sonde de température de l'aliment à cuire

Brochure EasyCook



Livre de recettes

14.2 Accessoires spéciaux

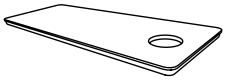
Informations sur: www.vzug.com

14.3 Pièces de rechange

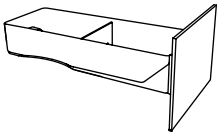
Grille de guidage
gauche/droite

Ecrou moleté

Couvercle du réservoir d'eau



Réservoir d'eau



Détartrant
Durgol Swiss Steamer

Le produit de détartrage est également disponible dans le commerce spécialisé.

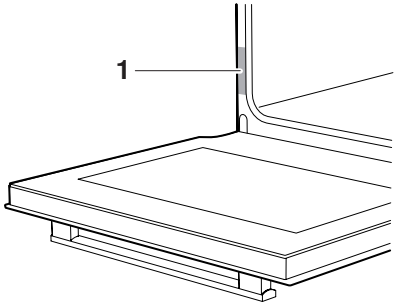
15 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

► Voir la notice d'installation.

Raccordement électrique

► Voir la plaque signalétique **1**.



15.1 Note pour les instituts d'essai

La classe d'efficacité énergétique selon EN 60350/EN 50304 est définie avec le mode de fonctionnement .

La mise en place de thermocouples entre la porte de l'appareil et le joint peut entraîner une perte d'étanchéité, d'où des mesures erronées.

La détermination du volume utile au sens de EN 50304/EN 60350 se fait avec les grilles de guidage démontées.

Remarque générale

Quantité de chargement maximale 3 kg

15.2 Mesure de la température

La température dans l'espace de cuisson est mesurée selon la norme internationale en vigueur dans l'espace de cuisson vide. Vos propres mesures peuvent être imprécises et ne se prêtent donc pas à une vérification de la précision de la température.

15.3 Fiche technique du produit

Conformément au règlement européen n° : 66/2014		
Type de l'appareil	-	Cuiseur à vapeur
Désignation du modèle	-	CSTXSL
Poids de l'appareil	kg	36
Nombre d'espaces de cuisson	-	1
Source de chaleur par espace de cuisson	-	Courant électrique
Volume par espace de cuisson	l	51
Consommation d'énergie en mode conventionnel [1)]	kWh/ cycle	–
Consommation d'énergie en mode air chaud/ recyclage d'air [2)]	kWh/ cycle	0,53
Indice d'efficacité énergétique par espace de cuisson [3)]	-	69,7
Méthode de mesure/calcul appliquée		IEC 60350

1) lors du chauffage d'une charge standard, par espace de cuisson

2) lors du chauffage d'une charge standard, par espace de cuisson

3) méthodes de mesure: voir le règlement UE n° 66/2014, annexe II, chap. 1

Économiser de l'énergie en cuisinant

Le mode de fonctionnement requiert moins d'énergie que le mode de fonctionnement .

- ► Eviter d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil.
- ► Utiliser la chaleur résiduelle pour les gratins: A partir d'une durée de 30 minutes, arrêter l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.
- ► Ne préchauffer qu'au minimum.
- ► Ne préchauffer l'espace de cuisson que lorsque le résultat de la cuisson en dépend.

15.4 Standby-réduction automatique de la consommation

Pour éviter une consommation d'énergie inutile, cet appareil est équipé d'une fonction standby-réduction automatique de la consommation.

Pour consommer le moins de courant possible, sélectionnez le réglage utilisateur «Masquer l'heure». Les fonctions de sécurité restent actives en mode standby-réduction automatique de la consommation.

15.5 Note à propos de la licence «open source»

Votre appareil possède le logiciel Open Source Newlib. Ce logiciel est soumis aux conditions de licence au sens du chapitre 4.1 (4.1.1-4.1.8; 4.1.9; 4.1.10; 4.1.14-4.1.16) du document fourni avec l'appareil concernant la licence du logiciel Open Source.

16 Index

A

Accessoires 18, 82
  Nettoyer 71
Accessoires spéciaux 20, 82
Activer/désactiver l'amenée de vapeur 23
Affichage de l'heure 63
Air chaud 22
Air chaud avec vapeur 22
Air chaud humide 24
Arrêt automatique 62
Avant la première mise en service 10

B

Bac de cuisson 19
Brèves instructions 92

C

Caractéristiques techniques 84
Consignes d'utilisation 10
Consignes de sécurité
  Avant la première mise en service 10
  Généralités 7
  Spécifiques à l'appareil 8
  Utilisation conforme à l'usage prévu 10
Cuisiner pro 46
Cuisson à la vapeur 21
CuissonMatic 44

D

Degré d'humidité 52
Délai d'arrêt de l'appareil 62
Démarrage différé 29
Désactivation anticipée 32
Désinstallation 13
Détartrage 72
  Démarrage 74
  Durée jusqu'au prochain détartrage 66
  Rinçage 75
Détartrant 73
Détartrer
  Echec 80
Différence de brunissement 59
Dimensions extérieures 84
Domaine de validité 2
Durée 29
  Etape de recette 41
Durée de régénération 52
Dureté de l'eau 64

E

EasyCook 54, 82
  Groupes d'aliments 54
Eclairage 64, 76
Economie d'énergie 60, 85
Effacer
  Favoris 57
  Recette personnelle 43
Eléments de commande et d'affichage 15
Elimination 13
Emballage 13
Entretien 67
Espace de cuisson
  Mesure de la température 84
  Nettoyer 67
Extension de garantie 91

F

Famille de produit 2
Favoris 56
  Créer 56
  Effacer 57
  Lancer 56
  Modifier 57
FN 66
Format de l'heure 62

G

Grille 19
Grille de guidage 71
  Nettoyer 71

H

Heure d'arrêt 29
Horloge 62

I

Images de fond 62
Informations sur l'appareil 66
Instituts d'essai 84
Interrompre
- Créer une recette personnelle 41
- Mode de fonctionnement 32
- Modifier une recette 41
- Recettes 39

Intervalle 40

J

Joint de la porte
- Remplacer 70

L

Lampe halogène 70
Langue 62
Livre de recettes 38, 82
Longue durée de cuisson 76
Luminosité 62

M

Maintenance 67
Mes recettes
- Effacer 43

Message d'avertissement 63
Messages F et E 78
Messages U et E 79
Minuterie 33
Mise en service 10, 14
Mode de fonctionnement
- Interrompre 32
- Modifier 32
- Sélectionner 26

Mode démo 66

N

Nettoyage 67
- Accessoires 71
- Espace de cuisson 67
- Grille de guidage 71
- Réservoir d'eau 71
- Sonde de température de l'aliment à cuire 71

Nettoyage extérieur 67
Nettoyer
- Joint de la porte 70

Niveaux 17
Notes 90
Numéro de modèle 2, 66

P

Panne de courant 80
Pause 40
Pièces de rechange 83
Plaque à gâteaux 18
Plaque en acier inox 19
Plaque signalétique 84
Poignée de la porte 65
Porte de l'appareil
- Nettoyer 68
- Retirer 69

Préchauffage 60, 85
Première mise en service 14
Prise 17
Prolonger le fonctionnement 34

Q

Quantité de chargement 84
Questions techniques 91

R

Raccordement électrique 84
Recettes 38
- Action nécessaire 39
- Copier 42
- Créer ses recettes personnelles 40
- Durée d'une étape 41
- Interrompre 39
- Modifier 42
- Terminer l'étape de façon anticipée 42

Recettes personnelles 40
- Créer 40

Régénération 23, 59
Régénération automatique 52
Réglage de l'heure 61
Réglages d'usine 66
Réglages du mode de fonctionnement 28
- Contrôler 28
- Modifier 28

Réglages utilisateur 61
- Ajuster 61
- Aperçu 61

Réservoir d'eau 65
Nettoyer 71
Remplir 26
Sortie automatique 65
Vider 37
Rôtissage doux 47
A la vapeur 49
Arrêter avant terme 51
Déjà saisie 48
Démarrer 50
Placement de la sonde de température 48, 49
Valeur prescrite 65

S

Sécurité 13
Service & Support 91
ServiceDesk 66
Signaux acoustiques 63
Sonde de température 17
Sonde de température de l'aliment à cuire 20, 30
Nettoyer 71
Standby 86
Structure 15
Symboles 6
Synchronisation réseau 63

T

Température cible 30
Température de la sonde 30
Mesurage uniquement 31
Tip and go 28, 65
Touches à effleurement 16
Trucs et astuces 58
Type 2

U

Unité de température 65
Utilisation 25

V

Versions de logiciel 66
Volume 64

17 Notes

18 Service & Support

Le chapitre «Éliminer soi-même des dérangements» vous donne des informations précieuses pour résoudre les petits dérangements. Vous pouvez ainsi éviter de faire appel à un technicien de service et économiser les éventuels coûts afférents.

Vous trouverez les informations sur la garantie V-ZUG à l'adresse www.vzug.com → Service → Informations sur la garantie. Veuillez les lire attentivement.
Veuillez enregistrer votre appareil le plus tôt possible en ligne via www.vzug.com → Service → Saisie des données de garantie. En cas de dérangement, vous bénéficierez ainsi de la meilleure assistance possible dès la période de garantie de l'appareil. Pour l'enregistrement, vous aurez besoin du numéro de fabrication (no. FN) et de la désignation de l'appareil. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.
Les informations de mon appareil:

FN: _____ **Appareil**: _____

Gardez toujours ces informations sur l'appareil à portée de main lorsque vous contactez V-ZUG. Merci beaucoup.

► Ouvrir la porte de l'appareil.

– La plaque signalétique se trouve à gauche sur la paroi latérale.

Votre demande de réparation

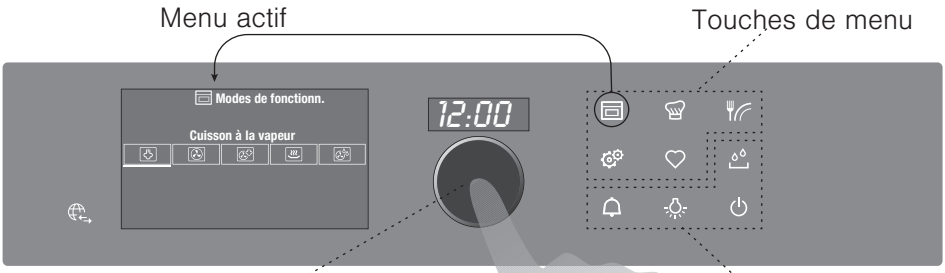
Vous trouverez le numéro de téléphone du centre d'entretien V-ZUG le plus proche à l'adresse www.vzug.com → Service → N° du service.

Questions techniques, accessoires, extension de garantie

V-ZUG se tient à votre disposition pour répondre à toutes vos questions administratives ou techniques d'ordre général, prendre vos commandes d'accessoires et de pièces de rechange, ou vous informer sur les possibilités de contrats d'entretien.

Brèves instructions

Vous y trouverez en un bref aperçu les principales informations sur la commande.



Bouton de réglage comme élément de commande central

- ▶ Presser pour mettre en marche l'appareil, sélectionner et confirmer
- ▶ Tourner pour régler la température et la durée ou naviguer dans le menu

Touches de menu et de commande

Les touches de menu contiennent un choix d'options de préparation et des réglages utilisateur. Ils peuvent être sélectionnés en effleurant la touche correspondante. Le menu actif est affiché à l'écran. Le bouton de réglage permet d'effectuer des commandes ou de naviguer dans le menu; d'autres sous-menus peuvent être appelés.

Les touches de fonction vous donnent accès directement aux fonctions indépendantes comme la minuterie 🔔 ou l'arrêt de l'appareil ⏻.

J23005351-R03

V-ZUG SA
Industriestrasse 66, case postale 59, CH-6301 Zoug
info@vzug.com, www.vzug.com